



LACOCINA
DIE KOCHSCHULEN

MOUSSE AU CHOCOLAT

ZUTATEN

Für 8 Personen

- *350g Kuvertüre*
- *500ml Sahne*
- *6 Eier*
- *80g Zucker*

ZUBEREITUNG

Die Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen.

Die Sahne und das Eiklar steif schlagen und kaltstellen.

Die Eigelbe und den Zucker auf dem Wasserbad cremig schlagen und die Kuvertüre unterrühren.

Nun die Schokoladen-Ei-Mischung auf den Eischnee geben und auch die Sahne unterheben.

In Gläser abfüllen und 2 Std. Kaltstellen