

Schokoladen - Mousse 2

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Kuvertuere dunkel auflösen
20	Stücke	Eiweiss
60	Gramm	Zucker
60	ml	Brauner Rum
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Die Kuvertüre klein schneiden und im Wasserbad auflösen. Eiweiss mit Zucker zu festem Eischnee auf schlagen, die Kuvertüre langsam zulaufen lassen und verrühren. Den Rum zugeben und die geschlagene Sahne zugeben.