

*Mous au chocolat 19*

---

*300g dunkle Schokolade (Edelbitter)*

*2 Esslöffel Milch*

*6 Eigelb*

*120g Zucker*

*5 dl Rahm.*

*Schokolade mit Milch schmelzen,*

*Eigelb mit Zucker cremig schlagen.*

*Die flüssige Kuvertüre langsam einrühren und die geschlagene Sahne.*

*Dann 4 - 6 Std. kalt stellen.*

*Eventuell einen Spritze Pernod zugeben.*