

## Schokoladen - "Marabouschokolade" - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Schokolade, Marabou, (am liebsten die Vollmilch)
6		Ei(er), davon das Eiweiss
300	ml	Sahne
		Sahnesteif

### Anleitung:

Am Abend die Sahne aufkochen und die Schoki darin schmelzen. Das Ganze kalt rühren (bis sich keine Haut mehr bildet) und die Mischung über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen ganz früh aufstehen, denn die Mousse soll ja zum Mittag fertig sein. Die Sahne-Schoki-Mischung mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Die Eiweiss ebenfalls steif schlagen. Die beiden steifen Massen vorsichtig mischen und bis zum Servieren (min. 4-5 Std.) kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten