

Schokoladen - Mousse 14

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zartbitterschokolade
100	Gramm	Vollmilchschokolade
4	Stücke	Eier
400	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Die Schlagsahne langsam erwärmen und die Schokolade darin auflösen. Die Masse abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eiweiss steif schlagen. Die Eigelbe schaumig rühren. Die Schokoladensahne zu den Eiern geben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Das steifgeschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben.