

Schokoladen - Mousse 7

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Dunkle Kuvertuere (Edelbitter)
2		Esl. V - Milch
6	Stücke	Eigelb
120	Gramm	Zucker
500	ml	Sahne (Rahm)

Anleitung:

Schokolade auflösen schmelzen, Eigelb mit Zucker cremig schlagen
Milch warm und Kuvertuere aufgelöst zugeben und vermischen. Eventuell
einen Spritze Pernod. Ist die Creme noch warm etwas warten, dann die
geschlagene Sahne. Dann 4 - 6 Std. kalt stellen.