

## Schokoladen - Mousse 8

Zutaten für: 4-6 Portionen

300	Gramm	Dunkle Kuvertuere (Edelbitter)
2		Esl. Milch
6	Stücke	Eigelb
120	Gramm	Zucker
500	ml	Rahm ( Sahne )
1	Prise	Pernod ( frz.Anis Schnaps )

### Anleitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, flüssige Kuvertuere langsam zugeben, Milch hinzu und die geschlagene Sahne unter die Schokoladenmasse ziehen. Eventuel einen Spritzer Pernod zugeben.

Garnitur :

Mous auf jeweils einem dünnen als Ei ausgestochenen Weichkrokantplättchen anrichten. Bananensauce nebenbei und mit Trüffelraspell bestreuen.