

Schokoladen - Mousse - Variante

Zutaten für: 4 Portionen

370	Gramm	Blockschokolade
600	Gramm	Schlagsahne
125	ml	Milch
7		Eigelb
1		Vanilleschote
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Arrak oder Rum; (-2)

Anleitung:

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Sahne steif schlagen. Bitterschokolade mit der Milch in einer Schuessel im Wasserbad verruehren, Vanillemark, Arrak und Zucker zugeben. Eigelb unterruehren. Die Masse in eine gekuehlte Schuessel geben und die Schlagsahne unterheben. Das Ganze einen Tag im Kuehlschrank auskuehlen lassen.