

# Schokoladen - Mousse - Weiss 1

Zutaten für: 12 Portionen

200	Gramm	Eier	( 4 Stück )
60	Gramm	Eigelb	( 3 Stück )
75	Gramm	Zucker	
250	Gramm	Weisse Kuvertuere	
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne	
20	ml	Grand Marnier	

## Anleitung:

Eier und Zucker warm aufschlagen, dann die aufgelöste Kuvertuere langsam zugeben. Grand Marnier zugeben und die geschlagene Sahne.