

Schokoladen - Mousse - Weiss 2

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Schokolade, weiss
50	Gramm	Zucker
3		Ei(er), davon Eiweiss und Eigelb getrennt
50	ml	Grand-Marnier oder Minzlikör
500	Gramm	Schlagsahne

Anleitung:

Die Eigelb und die Hälfte des Zuckers schaumig rühren; weisse Schokolade und Likör schmelzen. Eiermasse zugeben und das mit dem Zuckerrest geschlagene Eiweiss unterheben, ebenso die Schlagsahne. Das ganze in Gläser füllen und mit geraspelter Schokolade und einem Minzblatt verzieren. Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten