

Schokoladen - Mousse - Weiss 4

Zutaten für: 4 Portionen

0,4	ml	Rahm
1/16	kg	Butter, in Würfel geschnitten
0,35	kg	Kuvertüre
5	Blätter	Gelatine
4		Ei(er), davon das Eigelb
20	ml	Likör (Kakao)
300	ml	Rahm, geschlagen

Anleitung:

Rahm zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, geraspelte Kuvertüre dazugeben und schmelzen lassen. Butter unterziehen. Masse im Wasserbad warm halten, eingeweichte Gelatine dazugeben. Eigelbe mit Kakaolikör glattrühren und die Schokoladenmasse unter die Eigelbmasse ziehen. Auskühlen lassen. Kurz bevor die Masse zu stocken beginnt, den geschlagenen Rahm unterziehen. Kalt stellen.
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten