

## Schokoladen - Mousse mit Kirschwasser

Zutaten für: 4 Portionen

125	Gramm	Zartbitterschokolade
60	Gramm	Butter
30	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Kirschwasser
3		Eier

### Anleitung:

Schokolade (im Wasserbad) und Butter (getrennt) Schmelzen, 3 Eier Trennen, aus Eiweiss festen Eischnee schlagen. Schokolade und Butter mischen, Puderzucker, Kirschwasser und Eigelb Zugeben. Abkuehlen lassen. Eischnee unterheben und kalt stellen.

Datum: 22.02.1995