

– EUROPA AUF DEM TELLER –

MOUSSE AU CHOCOLAT AUS FRANKREICH

Für 8 kleine Portionen

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Kühlzeit:** ca. 2 h **Gesamtzeit:** 2h 20 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

3 Eier (Gr. M)
200 ml Sahne
50 g Butter
200 g dunkle Schokolade (mehr als 70% Kakaoanteil)
40 g Zucker

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiß und Sahne jeweils separat steif schlagen. Butter und Schokolade in Stücke brechen und vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend kurz abkühlen lassen.

Das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser in einer großen Schüssel cremig aufschlagen. Den Zucker nach und nach einrühren, bis die Masse hell und schön cremig ist.

Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Anschließend zuerst den Eischnee und danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Nicht mit dem Mixer arbeiten, damit die Mousse luftig bleibt.

Die Mousse auf kleine Dessertgläser verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp: Sie kann auch problemlos am Vortag zubereitet werden.