

Mousse au chocolat

Zutaten:

200g Kuvertüre
5 Eiweiße
75g Zucker
1/8 l Sahne
5 Eigelbe
30g Vanillezucker

Zubereitung:

Die Kuvertüre in Stücke brechen und in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Die Sahne mit dem Schneebesen einmengen und sofort den Eischnee unterheben. Die Schokoladenmasse in eine flache Form füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Damit die Nocken ihre schöne Form erhalten, sollte man sie aus der im Kühlschrank festgewordenen, gut durchgekühlten Mousse mit einem Esslöffel in genügendem Abstand ausstechen.