

Mousse au Chocolat

100g Crémant Schokolade

2 Eigelb

2 EL Zucker

2 dl Rahm

2 Eiweiss

1 Prise Salz

in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heissen Wasserbad schmelzen
rühren, bis die Masse hell und luftig ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut verrühren

steig schlagen, daruntermischen

zusammen steif schlagen, sorgfältig unter die Masse mischen.

In eine Schüssel füllen und 5-6 Stunden kühl stellen.

steiertisch