



MOUSSE AU CHOCOLAT

ZUTATEN 4 P.

- 100 g dunkle Schokolade
- Ein Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß vom Eigelb trennen.
2. Die Schokolade in einem Topf im Wasserbad weich werden lassen. Vom Herd nehmen und die Eigelbe und den Zucker unterrühren.
3. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit einem Spatel vorsichtig unter die Masse heben.
4. In eine Terrine oder in Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.