

Mousse au chokolat

Zutaten für 12 Portionen:

400 gr Zartbitterschokolade

10 Ei-Gelb

10 Ei-Weiß

2 Tl Kaffepulver

2 El Vanillezucker

250 ml Süße Sahne

Zubereitung:

Schokolade mit 10 El Wasser am besten im Wasserbad schmelzen, dabei ständig rühren. Von der Platte nehmen.

Eigelb mit dem Kaffepulver und Vanillezucker Verquirlen und langsam in die warme Schokolade geben und verrühren.

Sahne und Eiweiß sehr steif schlagen. Sahne portionsweise unter die Schokolade heben. Ist das fertig langsam den Eiweißschaum ebenfalls unterheben.

Das ganze gut durchkühlen lassen – Fertig!