

# Mousse au chocolat

Dessert

Vorbereitungszeit:      Minuten  
Zubereitungszeit:      Minuten      } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
bittere Schokolade	g	200	300
Butter	g	120	180
Eigelb	St.	3	5
Eiweiß	St.	5	7
Zucker	g	30	50
Kakao ( gehäufte EL )	St.	2	3
Schokospäne zum Bestreuen	EL	2	3
Puderzucker zum Bestreuen			

## ZUBEREITUNG:

1. Schokoladentafeln klein brechen und im Wasserbad schmelzen.
  2. Neben dem Feuer Butter mit Schneebesens unterschlagen.
  3. Eigelb unterrühren und die Mischung knapp lauwarm werden lassen.
  4. Eiweiß schlagen. Nach etwa 2 Minuten den Zucker zugeben. Weiter schlagen bis der Schnee steif ist. Dann den Schnee vorsichtig unter Schokoladenmasse heben.
  5. In Schüssel umfüllen und wenn gewünscht, mit Schokoladenspänen bestreuen. Kaltstellen.
  6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
- ➔ *Die Mousse kann ohne weiteres 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.*