

LOOSLI

NICK'S MOUSSE AU CHOCOLAT



NICK'S MOUSSE AU CHOCOLAT



ZUTATEN

- 100g Schwarze Callier Schokolade
- 2 Eigelb
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 dl Rahm
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz

SO WIRD'S GEMACHT

Die Schokolade in eine Schüssel legen und in grosse Stücke zerbrechen.
Siedendes Wasser auf die Schokolade giesen bis sie komplett bedeckt ist.
Den Rahm und das Eiweiss steifschlagen. Zum Eiweiss noch eine prise Salz dazugeben. Das Eigelb mit dem Zucker vermischen und gut verrühren.
Sobald die Schokolade weich ist, das Wasser abschütten.
Nun alles zusammen mischen. Alles sehr Sorgfältig zusammen rühren. Damit das Mousse sehr luftig wird.
Nun kann man das Mousse in die Gläser abfüllen und 4-5 Stunden auskühlen lassen im Kühlschrank.