

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Schokolade (70 % Kakao)
- 300 ml Sahne
- 1 TL Vanillepaste
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- Chili-Pulver (nach Bedarf)



Zubereitung

Spezieller Topf mit Wasserbad erhitzen und darin Schokolade, Salz und Butter zum Schmelzen bringen und erwärmen und nach Bedarf Chili-Pulver hinzugehen

Sahne, Vanillepaste und Zucker kurz schlagen (muss aber noch flüssig sein). Eigelb untermischen.

Eiweiß steif schlagen.

Schokolade in Sahnemasse geben und vermischen.

Eischnee unterheben, in Gläser füllen und kalt stellen.

