



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -
Kochen mit **HERZ**

Mousse au Chocolat

ZUTATEN

3 Eier
1 Becher Sahne 250 g
200 g Zartbitterschokolade
40 g Zucker

ZUBEREITUNG

Eier trennen, Eiweiß und Sahne getrennt steifschlagen.
Schokolade in etwas starkem Kaffee schmelzen und abkühlen lassen.

Eigelb mit 2 EL heißem Cognac (oder Weinbrand) schlagen, Zucker einrieseln lassen und die Masse cremig schlagen. Die noch flüssige Schokolade unterrühren, anschließend die geschlagene Sahne und den Eischnee unterheben.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

REZEPT VON

Annegret (15. Juli 2007)