swiss**milk**

Schokoladenmousse

Zutaten

Zubereitung: ca. 40 Minuten Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Für 4 Personen

100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt 30 g Butter 0,5 dl Milch

2 Eigelb

1 EL Zucker

1/2 Päckchen Vanillezucker

1 dl Vollrahm, flaumig geschlagen

2 Eiweiss

1 Prise Salz



Zubereitung

- 1. Schokolade und Butter mit Milch in eine Pfanne geben. Unter häufigem Rühren mit einer Kelle bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
- 2. Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen.
- 3. Schokolade mit dem Schwingbesen dazurühren. Leicht auskühlen lassen.
- 4. Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen.
- 5. Eiweiss mit Salz in einem Massbecher mit dem Mixer steif schlagen. Dann mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. Zugedeckt 4-5 Stunden kühl stellen.
- 6. Aus der Mousse mit 2 Esslöffeln Quenelles (Klösschen) formen. Auf Desserttellern anrichten.

Für eine weisse Mousse 125 g weisse Schokolade verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 412 kcal, 7g Eiweiss, 35g Fett, 18g Kohlenhydrate.

