

# Examples for using **xcookybooky**

Sven Harder

May 24, 2014

The examples in this document are using the version 1.2 of **xcookxbooky**.

## Contents

<b>1 Recipes</b>	<b>1</b>
Mousse au Chocolat . . . . .	2

## 1 Recipes

The following recipe is an example for the usage of the **xcookybooky** package. The copyright of the pictures is owned by Roman Gaus.



## Mousse au Chocolat

🕒 1 h  
 👤 5 Personen  
 📄 R. Gaus

### Zubereitung

- 1 Eier trennen, Eiweiss und Sahne separat steif schlagen. Butter und Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
- 2 Eigelb in einer grossen Schuessel mit 2 EL heissem Wasser cremig schlagen, den Zucker einruehren bis die Masse hell und cremig ist.
- 3 Die geschmolzene Schokolade unterheben, anschliessend sofort Eischnee und Sahne unterheben (nicht mit dem Elektro-Mixer!)
- 4 Mindestens 2 Stunden im Kuehlschrank kalt stellen. Aber nicht zu kalt servieren.

### Zutaten

2 Tafeln	dunkle Schokolade (ueber 70 %)
3	Eier
200 ml	Sahne
40 g	Zucker
50 g	Butter