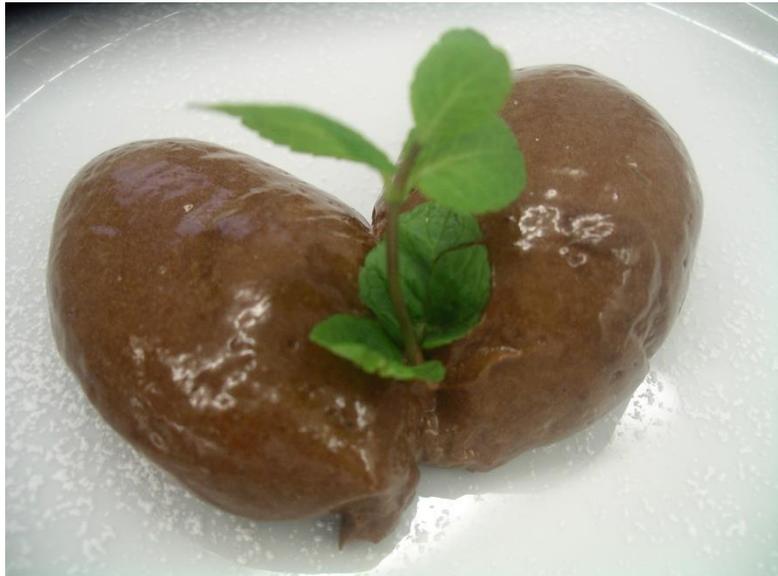


Mousse au chocolat

Zutaten:

200 g	Kuvertüre, dunkel
3	Eier, getrennt
200 ml	Sahne
40 g	Zucker
50 g	Butter



Zubereitung:

- Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen.
- Eigelb mit Zucker cremig schlagen.
- Das Eiweiß und die Sahne (getrennt) steif schlagen.
- Die geschmolzene Kuvertüre unter die Eigelbmasse rühren.
- Anschließend die geschlagene Sahne und das Eiweiß vorsichtig aber zügig unterheben und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.