



MOUSSE AU CHOCOLAT

30 min Leicht

Kühlen mind. 3 h

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

250 g laktosefreie Vollmilchschokolade

1 Ei

1 Eigelb

400 ml MinusL frische Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel auf einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Wieder von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

Das Ei und das Eigelb in einen weiteren Kessel geben und auf dem Wasserbad weißcremig schlagen. Von der Hitze nehmen und unter Rühren die geschmolzene Kuvertüre einfließen lassen.

Die Sahne nicht ganz steif schlagen und die erste Hälfte zügig unterrühren, den Rest dann vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine flache Form geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden, oder über Nacht, kalt stellen.

Die fest gewordene Mousse am besten mit einem, kurz in heißes Wasser getauchten, Esslöffel zu Nocken abstechen und auf Gläser angerichtet servieren.