

Mousse au Chocolat

Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade
- 3 Eier
- 1 Becher Sahne
- 2 EL Zucker

Zubereitung

1. Schokolade schmelzen und Eier trennen.
2. Eiweiß steif schlagen und Sahne schlagen.
3. Eigelb, 2 EL heißes Wasser und Zucker cremig schlagen und die flüssige Schokolade untermischen.
4. Eischnee und Sahne unterheben.
5. 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.