

Mousse au Chocolat

100g dunkle Schokolade
2 Eigelb
1 Teelöffel Instant-Kaffee
1 Esslöffel Wasser
2 Eiweiss
1 Esslöffel Zucker
1 ½ dl Rahm
1 Esslöffel Rum, Cognac oder Whisky (freiwillig)
2 dl Crème de Gruyère (freiwillig)

Die Eiweisse mit Zucker zu Schnee schlagen.

Den Rahm steif schlagen.

Die Schokolade in Stücke brechen, mit Wasser in einer Pfanne schmelzen. Verquirltes Eigelb beifügen.

1-2 Minuten mit einer Holzgabel rühren. Instant-Kaffee beifügen und vom Feuer nehmen.

Einen Moment abkühlen lassen. Den Rum, Cognac oder Whisky begeben.

Zuerst den Eischnee und nach dem Erkalten den steifgeschlagenen Rahm locker darunterziehen.

Die Mousse in eine Schüssel geben und 2 Stunden kalt stellen.

Franklin C., Affoltern a.A.

The Tree Partner Company

