

# Mousse au Chocolat

Dessert » Schoko-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 200g Schokolade (zart-bitter)
- » 50g Kuvertüre (weiß)
- » 300g Schlagsahne
- » 2 Ei(er)
- » Minze

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Schokolade und Kuvertüre hacken
- Sahne steif schlagen
- Eier schaumig schlagen

### Fertigstellung:

- Schokolade und Kuvertüre jeweils auf dem heißen Wasserbad schmelzen
- Hälfte der Schokolade unter die Eier rühren
- Sahne unterheben
- Creme portionieren und erkalten lassen
- Rest Schokolade und Kuvertüre jeweils flach ausstreichen
- kalt stellen
- vor dem Servieren zu feinen Röllchen schieben
- Creme vor dem Servieren mit Röllchen und Minze garnieren

Nährwerte: 610kcal/E10g/F48g/KH33g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002

Rezept-Nr: 60

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke