Mousse au chocolat

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

50,0 g	Zartbitterschokolade
1,0 TL	Butter
1,0	Ei
1,0 TL	Zucker
1,0 Prise	Salz
60,0 ml	Sahne
1,0 TL	Puderzucker

(Angaben für 2 Personen)



Dieses französische Schokoladendessert schmilzt wunderbar zart auf der Zunge.

Zubereitung

Die Schokolade mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Das Ei trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Sahne mit dem Puderzucker ebenfalls steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade mit dem Eigelb vermengen, die Sahne und den Eischnee unter die Schokoladencrème heben. Die Mousse au chocolat in kalt ausgespülte Dessertgläser füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.