

# Blitz-Mousse von dunkler Schokolade mit Physalis

## Für zwei Personen

160 g Zartbitterschokolade	4 Physalis	40 g Butter
200 ml Sahne	1 Ei	40 g Honig

Eine große Pfanne mit Wasser füllen. Darüber eine Schüssel für ein Wasserbad geben und Butter darin schmelzen. Schokolade in geschmolzene Butter geben und darin auflösen.

Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Anschließend kaltstellen.

Zwei Teelöffel der geschmolzenen Schokolade in eine Tasse geben und Physalis darin eintauchen. Auf Backpapier legen und in den Kühlschrank geben. Die restliche Schokolade ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

In einer Schüssel Ei und Honig mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis ein fester, luftiger Schaum entstanden ist. Unter den Eierschaum die abgekühlte Schokolade rühren.

Anschließend vorsichtig die Sahne unterheben.

Die Mousse in Gläser füllen und mit den Physalis auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Bayer am 05. November 2015