

# Scharfe mousse au chocolat

## Für zwei Personen

60g dunkle Schokolade    1 Ei    25 g Butter, Zimmertemperatur  
1 TL Piment-d´Espelette    6 Stängel Minze

Die Schokolade in Wasserbad schmelzen, Butter untermengen.

Ei trennen und Eigelb mit Piment vermengen. Unter die Schokolade rühren.

Eiweiß schaumig schlagen und unter die Schokolade ziehen. In kleine Schälchen füllen und im Kühlschrank kalt stellen.

Minze abbrausen und trocken. Mousse au chocolat mit Minze garniert servieren.

Lukas Küster am 20. Oktober 2016