

Mousse au chocolat

Für zwei Personen

Für die Mousse au chocolat:

100 g Zartbitterkuvertüre

35 g Vollmilchkuvertüre 70 g Butter

3 Eier

60 g Zucker

Für die Garnitur:

2 Himbeeren

Für die Mousse au chocolat:

Die Butter zusammen mit der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker verrühren. Dann die geschmolzene Schokolademasse unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. In Gläser füllen und kalt stellen.

Für die Garnitur:

Mousse au chocolat mit Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreia da Costa Jalali am 30. Januar 2020