

# Mousse au chocolat

## Für 4 Personen

100 g Kuvertüre    90 g Crème-fraîche    3 Eigelb  
6 Eiweiß            50 g Zucker

## Soße:

125 ml Milch            200 g Crème-fraîche

Eiweiß mit dem Zucker in einer Küchenmaschine steif schlagen.

Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Eine Rührschüssel auf den Kochtopf stellen, so dass der Kessel nur durch den Wasserdampf erwärmt wird. Kuvertüre in Stücke schneiden und in der Rührschüssel schmelzen lassen. Eigelb unter die Schokoladenmasse rühren, dann Crème fraîche dazugeben und ebenfalls verrühren. Eischnee löffelweise zur Masse dazugeben, vorsichtig unterheben, damit die Creme eine luftige Konsistenz bekommt.

Mousse au Chocolat in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und für mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Crème fraîche mit etwas Milch verrühren und zur Mousse servieren.

Rainer Sass am 19. Dezember 2010