

Schokoladenmousse

200	g	Kuvertüre
1	St	Ei
2	St	Eigelb
25	g	Zucker
350	ml	Sahne

(2 Blatt Gelatine: nur bei weißer Mousse)

Kuvertüre auf dem Wasserbad auflösen. Ei und Zucker auf dem Wasserbad warm aufschlagen. **(Eingeweichte Gelatine im warmen Ansatz auflösen.)** Kuvertüre zum temperaturgleichen Ansatz zufügen und weiter abkühlen. Nach Belieben mit Alkohol aromatisieren. Sahne schlagen und unter den abgekühlten Ansatz heben. Umfüllen.

Mindestens 2 Stunden stehen lassen.