

Mousse au chocolat

Mise en place

- 1¼ dl Rahm
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker (ca. 30 g)
- 75 g Zartbitter-Schokolade
- 1 EL Wasser
- 1 EL Grand-Marnier
(Orangenliqueur)

Schokoladenmousse

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steifschlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Ei, Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handmixer weiss- und schaumig schlagen.

Schokolade, Wasser und Grand-Marnier in einem Pfännchen unter ständigem Rühren auf kleinstem Feuer schmelzen und erst dann unter die Eier-Zucker-Masse mischen. Erst wenn alles völlig abgekühlt ist, wird der Rahm sorgfältig untergehoben, die süsse Köstlichkeit in schöne Gläser gefüllt und für eine Weile kaltgestellt.