

# Mousse au chocolat

Für 4 Personen

Dauer: ca. 20 min. + 5 h Kühlzeit

## Zutaten

- 100 g dunkle Schokolade
- 30 g Butter
- 0,5 dl Milch
- 2 Eier
- 1 EL Zucker
- 1/2 EL Vanillezucker
- 2 dl Sahne
- 1 Prise Salz



---

## Zubereitung

1. Schokolade und Butter in der Milch (unter Rühren) erhitzen, bis beides geschmolzen ist
2. Eier trennen
3. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
4. Schokoladenmasse dazugeben und gründlich verrühren
5. Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen
6. Sahne mit einer Prise Zucker steifschlagen
7. Eischnee und Sahne sorgfältig unterheben, bis eine einheitliche Masse entstanden ist
8. ca. 5 Stunden kühl stellen, bis das Mousse richtig fest ist

Mousse au chocolat sollte aufgrund der rohen Eier am selben oder spätestens am nächsten Tag gegessen werden.