



Andreia da Costa Jalali

Mousse au chocolat

Zutaten für zwei Personen

Für die Mousse au chocolat:

100 g Zartbitterkuvertüre
35 g Vollmilchkuvertüre
70 g Butter
3 Eier
60 g Zucker

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:

2 Himbeeren

Mousse au chocolat mit Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.