Mousse au Chocolat

Dessert » Schoko-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 200g Schokolade (zart-bitter)
» 50g Kuvertüre (weiß)
» 300g Schlagsahne
» 2 Ei(er)
» Minze

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Schokolade und Kuvertüre hacken
- Sahne steif schlagen
- Eier schaumig schlagen

Fertigstellung:

- Schokolade und Kuvertüre jeweils auf dem heißen Wasserbad schmelzen
- Hälfte der Schokolade unter die Eier rühren
- Sahne unterheben
- Creme portionieren und erkalten lassen

- Rest Schokolade und Kuvertüre jeweils flach ausstreichen
- kalt stellen
- vor dem Servieren zu feinen Röllchen schieben

- Creme vor dem Servieren mit Röllchen und Minze garnieren

Nährwerte: 610kcal/E10g/F48g/KH33g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002 Rezept-Nr: 60

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke