

Mousse Au Chocolat

Zutaten: 1 Vollei + 1 Eigelb
100g Edelbitter-Schokolade (70%)
75g Vollmilchschokolade
300g Sahne steif geschlagen
2cL Cognac
2cL Schokoladenlikör

Zubereitung:

In einer Rundschiüssel über Wasserdampf die Schokolade schmelzen lassen, vom Dampf nehmen und mit den Eiern und den Alkoholen gut vermengen. Noch etwas abkühlen lassen und die Steif geschlagene Sahne unterheben; zuerst etwa $\frac{1}{3}$, dann den Rest.

Kaltstellen und einige Stunden durchziehen lassen.