

Rezept von Albi:

## **Mousse au chocolat (weiß)**

für 6 Personen

### **Zutaten**

200 g weiße Schokolade, 50 g Butter, 1,5 EL Zucker, 3 Eier, 2 Tüten Vanillezucker, 60 ml süße Sahne



### **Zubereitung**

1. Schokolade zerbröckeln und im Wasserbad verflüssigen
2. Butter langsam dazugeben (falls es klumpt, einen Schuß Milch dazugeben)
3. Eigelb vom Eiweiß trennen und mit Zucker vermengen und gut schaumig rühren
4. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen
5. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen
6. Eigelb erst zur Schokoladen-Butter-Masse geben, wenn diese schon gut abgekühlt ist
7. sanft die Schlagsahne unterziehen
8. sanft das Eiweiß unterziehen (nicht schlagen)
9. 2 Stunden im Tiefkühlfach erstarren lassen

### **Zeitbedarf**

30 Minuten