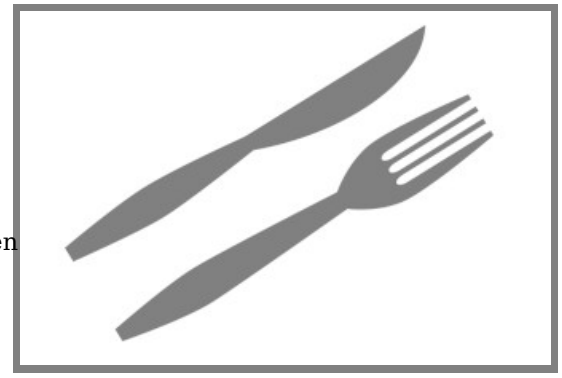
Rezept von Albi:



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 klummpt, 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