Rezept für: **Mousse au chocolat** **<6>**

**·** **: 13:00                                                                       Portionsgröße :150 g**

           Menge               Lebensmittel             Verarbeitungshinweise                         Vorlaufzeit

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 400 | g | bittere Schokolade | im Wasserbad schmelzen lassen, dabei die Temperatur nicht höher als 40°C |   |
| 7 | Stück | Eier | trennen, Eigelb unter die Schokolade ziehen, Eiklar steifschlagen, dabei 1 Prise Salz mitschlagen und unter die Schokolade ziehen |   |
| 3/8l | l | Schlagsahne | steifschlagen und unter die Schokolade ziehen; in Portionsschälchen füllen.Mit Schokoladenspänen und/oder Schlagsahne verzieren. |   |

**Variation:** Statt bitterer Schokolade kann auch Vollmilch- oder weiße Schokolade genommen werden. Bei weißer Schokolade müssen pro Tafel 3 Blatt weiße Gelatine mitverarbeitet werden, da der Fettgehalt der weißen Schokolade nicht so hoch ist und damit das „Bindevermögen“geringer wird.

**Resteverwertung:** Die Mousse hält sich ca 3 Tage im Kühlschrank