



Rezept à la effi

Mousse au Chocolat

Wir benötigen
für 4 Personen:

- 2 Tafeln Schokolade
(einmal ne Zartbitter
und eine gute Vollmilch)
- 4 Eier
- 1 Becher Sahne (200 ml)
- 40g Zucker
- 3 Esslöffel kalten Kaffee
oder Wasser



...ganz fluffig!

Zubereitung:

Zuerst trenne ich die Eier. Dann mache ich Eisteif und danach schlage ich die Sahne steif, beides sofort in den Kühlschrank! Währenddessen schmelze ich langsam die Schokolade im Wasserbad. Die Eigelbe verrühre ich nun mit dem Zucker und dem Kaffee.

(wer möchte kann an dieser Stelle auch ein wenig Zimt einrühren).

Unter diese Masse kommt nun als erstes, per Schneebesen vorsichtig, das Eisteif und dann die Sahne mit einem Spatel untergehoben. Nun die, noch etwas flüssige Masse in hübsche Gefäße füllen, und in den Kühlschrank stellen! Nach ca. 4 Stunden ist Sie gut abgekühlt und schmilzt auf der Zunge!

GUTEN APPETIT



Rezept à la effi

Mousse au Chocolat

Wir benötigen
für 4 Personen:

- 2 Tafeln Schokolade
(einmal ne Zartbitter
und eine gute Vollmilch)
- 4 Eier
- 1 Becher Sahne (200 ml)
- 40g Zucker
- 3 Esslöffel kalten Kaffee
oder Wasser



Zubereitung:

Zuerst trenne ich die Eier. Dann mache ich Eisteif und danach schlage ich die Sahne steif, beides sofort in den Kühlschrank! Währenddessen schmelze ich langsam die Schokolade im Wasserbad. Die Eigelbe verrühre ich nun mit dem Zucker und dem Kaffee.

(wer möchte kann an dieser Stelle auch ein wenig Zimt einrühren).

Unter diese Masse kommt nun als erstes, per Schneebesen vorsichtig, das Eisteif und dann die Sahne mit einem Spatel untergehoben. Nun die, noch etwas flüssige Masse in hübsche Gefäße füllen, und in den Kühlschrank stellen! Nach ca. 4 Stunden ist Sie gut abgekühlt und schmilzt auf der Zunge!

GUTEN APPETIT