

MOUSSE AU CHOCOLAT

4 Personen

1 ¼ dl Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steif schlagen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

1 Ei
1 Eigelb
2 EL Zucker (30g) Ei, Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handmixer weiss- und schaumig schlagen

75 g Zartbitter Schokolade /(vorzugsweise Cremant)

1 EL Wasser

1 EL Grand Marnier

Schokolade, Wasser und Grand Marnier in einem Pfännchen unter ständigem Rühren auf kleinstem Feuer schmelzen und erst dann unter die Eier-Zucker-Masse mischen.

Erst wenn alles vollständig erkaltet ist, wird der Rahm untergehoben. Die süsse Köstlichkeit in schöne Gläser füllen und eine Weile kalt stellen.

Kann 1 Abend vorher gemacht werden und im Kühlschrank gestellt werden.