

Ruth Moerker
Ergolzstrasse 72
4414 Füllinsdorf

Mousse au chocolat - Feine Schokoladencrème

Spezialität von Ruth

für 4 bis 8 Personen:

- 3 Eigelb**
- 50 g Zucker**
- 120 g feine dunkle Schokolade**
- 5 Esslöffel Espresso**
- 3 dl Rahm**
- 3 Eiweiss (Schnee)**

Ausführung:

1.

Eigelb und Zucker schaumig rühren.

Schokolade klein brechen, mit dem Kaffee auf kleinem Feuer schmelzen, glattrühren und zur Eigelbmasse mischen.

2.

Den Rahm leicht steif schlagen, ebenso das Eiweiss, und **sorgfältig** unter die Schokoladenmasse ziehen.

Wird zu stark gerührt, kann die Crème gerinnen!

3.

In Schalen anrichten, mit zurückbehaltenem gesüsstem Schlagrahm und kleinen Schokoladenplätzchen garnieren.

Bis zum Servieren möglichst kalt stellen.

NB: Für ein kleines Dessert genügen 2 Eier, 2 dl Rahm und eine 100 g-Tafel Crémant vollauf, inkl. 5 Esslöffel Espresso!