Mousse au Chocolat

Zubereitung

1. Eier trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen.
2. Butter und Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
3. Eigelb in einer großen Schüssel mit 2 El Wasser cremig schlagen, den Zucker einrühren bis die Masse hell und cremig ist.
4. Die geschmolzene Schokolade unterheben, anschließend sofort Eischnee und Sahne unterziehen (nicht mit dem Elektro-Mixer!).
5. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Aber nicht zu kalt servieren. Eventuell noch mit Schokostreuseln garnieren.

6. Tipp: Sie können diese Mousse je nach Geschmack auch mit den anderen Naturata Schokoladen zubereiten, hierbei sollte der Kakao-Gehalt aber bei mindestens 70% liegen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für 4 Personen)

Naturata Zutaten

- 200 g Panama Feinbitter 80%
- 40 g Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

3 Eier
200 ml Sahne
50 g Butter