

WEIHNACHTLICHE MOUSSE AU CHOCOLAT



MAN NEHME

- 150 g Schokolade, Zartbitter, zerkleinert
- 1 TL Zimt, nach Geschmack
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 1 Becher Sahne



ZUBEREITUNG

- Schokolade mit Zimt im Wasserbad schmelzen.
- Jeweils Eiweiß und Sahne steif schlagen und kalt stellen.
- Eigelb mit dem Vanillinzucker schaumig rühren.
- Schokolade in Eigelb-Zucker-Masse rühren und abkühlen lassen.
- Eischnee unter die Schokomasse heben und dann die Sahne unterziehen.
- Die Mousse in Gläser füllen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

DAZU PASSEN HEIßE KIRSCHEN.