

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.