

## Mousse au Chocolat

### Zutaten:

2 Tafel Edelbitterschokolade  
4 Eier  
1 Becher Sahne  
50g Zucker  
3 EL heißes Wasser

### Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß und Sahne steif schlagen und kühl stellen.  
Schokolade schmelzen, aus Eigelb, Wasser und Zucker eine schaumige Masse rühren. Vorsichtig unter die geschmolzene Schokolade geben und kräftig rühren. (Rührgerät).  
Dann das Eiweiß unterheben, anschließend die Sahne unterheben.  
Die fertige Mousse mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Helmar Friedmann