



Natur & Welt  
entdecken

# Mousse au Chocolat: das Original aus Frankreich!

Von Frau Courleux

## Materialliste

Du benötigst:



## Anleitung

1. Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Wenn sie geschmolzen ist, lass sie abkühlen.



2. Trenne die Eier und füge eine Prise Salz in das Eiweiß.  
Schlag das Eiweiß steif zu Eischnee.



3. Jetzt schlägst Du das Eigelb auf und rührst die lauwarmer Schokolade sehr zügig unter das Eigelb.



4. Heb den Eischnee unter.



- Die Schälchen mit Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken und die Mousse am besten 3 Stunden schön abkühlen. Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

