



Mousse au Chocolat

Zutaten:

für zwei Personen:
150g Schokolade
50g Zucker
1/4l Sahne
2 Eigelb
1 Vollei
Erdbeeren
Brombeeren
Heidelbeeren
Himbeeren
1 Zitrone, Minze



Zubereitung:

Geben Sie die Schokolade in eine Schüssel, verschließen Sie diese mit Frischhaltefolie und geben dies in ein lauwarmes Wasserbad. Lassen Sie das Wasser nicht kochen sonst flockt die Schokolade aus und lässt sich nicht mehr verarbeiten.

2 Eigelb und ein Vollei in eine weitere Schüssel schlagen, den Zucker dazu und ca. 4-5 Minuten mit dem Handrührgerät oder Kitchen Aid, etc. verrühren lassen.

Die Beeren waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft und Zucker vermengen. Zur Seite stellen.

Nun die Mousse au Chocolat fertigstellen. D.h. in die Ei/Zucker-Masse die flüssige Schokolade laufen lassen, etwas Sahne dazu und verrühren. Die Masse darf nun nicht wärmer als Körpertemperatur sein. Nun die restliche Sahne unterheben.

Die fertige Mousse in Gläser oder Schälchen abfüllen, evtl. kalt stellen und nach 1-2 Stunden Nocken abstechen. Wer keine Zeit hat und die Mousse sofort servieren möchte, gibt zuerst die Beerenvariation in die dafür vorgesehenen Behälter und die Mousse au Chocolat darauf.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**