

Mousse au Chocolat



Dessert



Zutaten für 2 Personen

Menge	Zutat
100 g	Bitterschokolade, Kakaoanteil 85%
2 große	Eier
1-2 EL	Kaffee (sehr stark gebrüht)
2 EL	Butter
125 g	Sahne 30% Fett

So wird's gemacht ...

Die Schokolade fein reiben oder in kleine Stückchen schneiden. Eier, Kaffee und Schokolade in eine runde Metallschüssel geben. Die Schüssel in einen mit Wasser gefüllten Topf hängen. Den Schüsselinhalt unter ständigem Rühren über dem Wasserbad erhitzen, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist.

Die Butter in Flocken unterrühren, dann die Creme abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Alles in eine Schüssel oder kleine Formen geben und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Tipp: Der leicht süße Geschmack kommt aus dem geringen Zuckeranteil der Schokolade. Wenn Sie es süßer mögen, können Sie zusätzlichen Zucker in die Eiercreme geben.

Nährwerte pro Portion

Energie	574 kcal
Fett	44,7 g
Kohlenhydrate	28,1 g
Eiweiß	16,1 g

Alle Nährwertangaben pro Portion = 200 g.
Alle Angaben beziehen sich auf den verzehrten Anteil der Lebensmittel.

* ohne Kühlen