

Mousse au chocolat

ZUTATEN:

100 g Schokolade
1 EL Butter
2 EL Milch
3 Stk. Eigelb
4 Stk. Eiweiß
etwas Zitronenschale
etwas [Salz](#)
2 TL Staubzucker
1/8 l Schlagobers

Zuerst Eigelb mit Zitronenschale verrühren. Schokolade mit Butter und Milch im Wasserbad schmelzen, dann Eigelb einrühren.

Eiweiß mit Salz und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Davon zuerst nur 3 EL unter die leicht abgekühlte Schokomasse rühren. Dann erst den restlichen Schnee und geschlagenes Obers unterheben.

Die Schokoladenmasse in Gläser füllen und im Kühlschrank gut überkühlen lassen.

Mit Himbeeren und eventuell Schokoraspeln garnieren und servieren.

