



Schokoladen-Mousse à la Carl Butler

4 Portionen

300 ml Sahne

3 Eier

100 g Blockschokolade

Sahne steifschlagen

Eier trennen und die Hälfte vom Eiweiß steifschlagen

Schokolade im Wasserbad schmelzen

Eigelb schaumig schlagen. Schokolade mit dem Eigelb verrühren. Sahne unter die Schokoladenmasse heben, dann den Eischnee unterheben und für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Mit Eierlikör-Mousse kombinieren!