



T-EV-A Kochabend am 15.04.2015

Zutaten für 20 Personen :

Mousse au chocolat

Zutaten:

800 gr. Zartbitterschokolade (Herbe Sahne von Aldi)

400 gr. Vollmilchschokolade

10 Eier

3 EL Rosenwasser

3 Becher Sahne

3 Päckchen Vanillezucker

3 Päckchen Sahnesteif

1. Schokolade schmelzen lassen
2. Eier trennen und das Eigelb mit dem Rosenwasser schaumig schlagen
3. Eiweiß steif schlagen
4. Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillezucker steif schlagen

Die flüssige Schokolade in die Eigelbmasse geben, dann das Eiweiß und anschließend die Sahne unterheben.

Die Masse mehrere Stunden kalt stellen.

