

Schokoladenmousse

Rezept für 4 Personen

100gr	Crémant Schokolade
100gr	Milchschokolade
2 EL	Cognac oder Grand Marnier
1 EL	starker Kaffee
Stk. 2	Eier
0,2 L	Schlagrahm

- 1** Die Schokolade mit einem schweren Messer grob zerbröckeln und in eine Schüssel geben.
- 2** Die 2 Esslöffel Grand Marnier und den Esslöffel Kaffee dazugeben.
- 3** Die Schokolade in der Mikrowelle oder im heissen Wasserbad schmelzen. Zwischendurch glattrühren.
- 4** Die Schokolade etwas auskühlen lassen. Anschliessend zwei Eigelb dazurühren.
- 5** Den Schlagrahm steif schlagen und darunter mischen.
- 6** Das Eisweiss der zwei Eier steif schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.
- 7** Das Mousse in Dessertschalen füllen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.