

Genieße Wohlfühlrezepte  
von Dr. Olivier Courtin,  
die zu einer schönen  
Haut beitragen.

## MOUSSE AU CHOCOLAT

### REZEPT

Die Schokolade im Wasserbad  
schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Die Eier trennen.

Die Dotter aufschlagen.

Das Eiweiß in einer Küchenmaschine  
zu festem Schnee schlagen. Langsam  
die Schokolade zu den Eigelben geben  
(darf nicht zu heiß werden!), dann mit  
einem Gummispatel den steifen Eischnee  
vorsichtig unterheben.

Vor dem Servieren 2 Stunden in den  
Kühlschrank stellen.



**FÜR 4 Personen**

**ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten**

**KÜHLZEIT 2 Stunden**

- 200 g dunkle Schokolade  
(75% Kakao)
- 6 Eier