

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