

## Klassische Mousse au Chocolat

### **Zutaten:**

- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 EL (ca. 20 g) Butter
- 2 TL Puderzucker, gesiebt
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Ggf. Puderzucker und Beeren zum Garnieren



### **Zubereitung:**

Die Schokolade zusammen mit der Butter entweder in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle (in Intervallen) schmelzen. Die Eigelbe und den Puderzucker dazugeben und unterrühren.

Das Eiweiß zusammen mit dem Salz steif schlagen. 3 EL des steifgeschlagenen Eiweiß nun unter die Eigelbmasse rühren um diese etwas aufzulockern. Dann die Schokomasse zum Eiweiß geben und diese vorsichtig unterheben bis keine Eiweißnester mehr sichtbar sind.

Nun je nach Belieben in Gläser füllen oder in einer Schüssel belassen und bis zum Servieren (mindestens jedoch eine Stunde lang) kühl stellen.

Für etwa 4 Portionen.