



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger **Mousse au Chocolat mit Eierlikör**

ZUTATEN

100 g Zartbitter Kuvertüre
5 Eigelbe
250 g geschlagene Sahne
Eierlikör nach Belieben (alternativ: Himbeeren)

ZUBEREITUNG

Kuvertüre im Wasserbad auflösen (auf ca. 40-45 °C).
Sahne aufschlagen.
Eigelbe ebenfalls schaumig schlagen.
Etwa ein Drittel der geschlagenen Sahne in die aufgelöste Kuvertüre geben und glattrühren.
Dann die restliche Sahne und die schaumigen Eigelbe dazu geben und vorsichtig unterheben.
Anschließend auf 4 große Weingläser verteilen und kaltstellen.
Vor dem Servieren den Eierlikör darüber gießen
Wer kein Alkohol trinkt, kann natürlich auch ein paar Himbeeren auf die Mousse au Chocolat legen.