

## Mousse au chocolat



### Zutaten

### Zubereitung



300 g halbbittere oder  
Mokkaschokolade  
5 EL Milch

im Wasserbad oder in der Mikrowelle  
bei 450 Watt 4-5 Min. schmelzen  
und glatrühren



3 mittelgroße Eier

verquirlen, unter die geschmolzene  
Schokolade rühren und etwas  
abkühlen lassen



½ l Sahne

steifschlagen, unter die lauwarme  
Schokoladenmasse ziehen, in eine  
Schüssel oder in Gläser füllen und im  
Kühlschrak 4-5 Std. fest werden lassen



Dazu passen frische Früchte und Vanillesoße. Zum Verzieren eignen sich  
Zitronenmelisseblätter.

