

# **mousse au chocolat - eurer bestes Rezept**

**Beitrag von „Delphine“ vom 6. Februar 2007 21:56**

Ganz toll und mit deinen Zutaten ist die Mousse aus dem Doktor Oetker Kochbuch: 150g Schokolade, 3Eiweiß, 125ml Sahne. Eiweiß steifschlagen, Schokolade im Wasserbad schmelzen, ein bisschen abkühlen lassen, aber nicht festwerden lassen, Sahne steif schlagen. Schokolade unter etwa die Hälfte des Eiweiß heben, dann Sahne unterheben, dann den Rest des Eiweiß wirklich vorsichtig unterheben. Wird super locker und lecker!!!

Mache ich im Moment einmal pro Woche... Ach ja, reicht für 2-4 Personen - kommt auf die Gefräßigkeit an... Mein Mann schimpft immer, ich solle doch für uns zwei die doppelte Menge machen...

LG Delphine