



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Mousse al cioccolato

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
UND EINIGE STUNDEN KÜHLUNG

Buongustaio Zutaten:

- 1 Tafel (100g) Schokolade „Cuor di Cacao 75%“
- Salz



Sonstige Zutaten:

- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 200 ml Sahne

ZUBEREITUNG:

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen (funktioniert auch in einer Küchenmaschine mit Wärmefunktion bei max. 50°C). Eier trennen und Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die etwas abgekühlte, geschmolzene Schokolade unter die Eimasse rühren.

Sahne steif schlagen und kühl stellen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zuerst die geschlagene Sahne und dann den Eischnee vorsichtig unter die Schokomasse heben. In mehrere kleine oder eine große Form füllen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kühlen.

Buon appetito wünscht Buongustaio!