



Mousse au Chocolate

Zutaten:

125 g Schokolade
1 Ei
2 EL Wasser
300 g Ländle Rahm

Schokolade über Wasserbad schmelzen und anschließend kaltstellen.
Ländle Rahm schlagen, zur Seite stellen.

Das Ei verquirlen und zusammen mit dem Wasser unter die Schokolade rühren.

Zum Schluss den geschlagenen Ländle Rahm unterheben und das Mousse in kleine Gläschen füllen.

Für ca. 1-2 Stunden kaltstellen und dann servieren.