


	BFS Ernährung und Versorgung		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	

Mousse au Chocolat

Schokomousse

Zutaten für 4 -6 Personen

2 Orangen filetieren

3	Eier
1 Tafel	Vollmilch Schokolade
1 Tafel	Zartbitter Schokolade
4 EL	Puderzucker
¼ l	Sahne
	Geriebene Schokolade

Die Eier trennen.

Eiweiße und 2 EL Puderzucker schlagen.

Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Eigelb mit 2 EL Puderzucker cremig schlagen. Masse in die geschlagene Sahne heben und die Schokolade reinfließen lassen.

Zum Schluss Eischnee unter die Schokosahne heben und kühlen.

Sobald die Mousse fest ist, mit einem Esslöffel mehrere Nockerl abstechen und mit den filetierten Orangen und dem Spekulatiustörtchen anrichten.