

## Dunkles Schokolademousse

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Kühl stellen: ca. 3 Std.

**150g dunkle Schokolade** (zartbitter),  
zerbröckelt

**Wasser**, siedend

**1 frisches Ei**

**1 EL Puderzucker**

**2 dl Vollrahm**, steif geschlagen

1. Schokolade in eine Schüssel geben, Wasser darübergiessen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren.
2. Ei und Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist, sofort gut mit der Schokolade verrühren.
3. Schlagrahm sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

**Servieren:** Mousse mit 2 heiss abgespülten Esslöffeln abstechen, auf Tellern anrichten.

**Hinweis:** Resten von Desserts mit rohen Eiern nicht aufbewahren.

**Tipp:** 75 g Schokolade, zerbröckelt, mit 275 g Rahm in einer Chromstahlschüssel über dem heissen Wasserbade schmelzen, gut verrühren, abkühlen. In einen Rahmbläser füllen, verschliessen und 1 Patrone in den Bläser spritzen. Kräftig schütteln und kühl stellen bis zur Verwendung.

