

Mousse au Chocolat

Menge		Zutat	Beschreibung	Vor-/Zubereitung
150	g	Zartbitterschokolade	72% Kakao von Caffarel.	Die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Die Schokolade bei 55 °C im Ofen schmelzen und unter die Eimasse rühren. Die Schlagsahne steif schlagen und zügig unter die Schokomasse heben. Fertig!
1	Prise	Fleur de Sel	Feinstes Meersalz aus Ibiza.	
1	Stck	Vollei		
2	Stck	Eigelb		
40	g	Zucker		
450	ml	Schlagsahne		