

## Mousse au chocolat

**Kategorie:** *Nachtisch*

**Zubereitungszeit:** *60 min*

**Portionen:** *4*

### **Zutaten:**

- *100 g Halbbitterschokolade*
- *50 g Vollmilchschokolade*
- *3 EL Rum*
- *2 EL Milch*
- *2 Eier*
- *1 Blatt weiße Gelatine*
- *Mark einer halben Vanilleschote*
- *75 g Zucker*
- *¼ l Sahne*

### **Beschreibung:**

- 1. Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Rum und der Milch im Wasserbad auflösen.*
- 2. Eigelb von den Eiern trennen und in die heiße Schokolade rühren.*
- 3. Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Schokolade auflösen.*
- 4. Vanillemark hinzufügen und die Masse erkalten lassen.*
- 5. Eiweiß steif schlagen, Zucker untermischen.*
- 6. Sahne steif schlagen.*
- 7. Beides vorsichtig unter die erkaltete Schokoladenmasse ziehen und nochmals kalt stellen.*

### **Notizen:**

