



Menge 2 Portionen



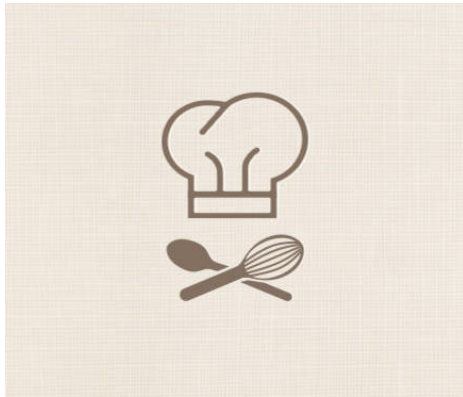
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

## SCHOKOLADENMOUSSE

Klassische Mousse au chocolat nach französischer Art.



### Zubereitung

1. Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
2. In der Zwischenzeit Eier mit Zucker gut verrühren und im Wasserbad schaumig schlagen.
3. Nach und nach die geschmolzene Schokolade (und ggf. Cognac) glatt unterrühren. Etwas abkühlen lassen.
4. Sahne schlagen und vorsichtig unterheben. Mousse in eine flache Schale füllen und mind. 3 Stunden kalt stellen.
5. Zum Servieren Nocken mit einem Esslöffel abstechen. Mit gehackter Schokolade oder Schlagsahne verzieren.

### Zutaten

250 g	Schokolade, halbbitter (min. 65 % Kakaoanteil)
2	Eier (Größe M)
2 EL	Diamant Feinster Zucker
1-2 EL	Cognac (optional)
500 g	Sahne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.