

Mousse au chocolat



Schokoladenmousse

Pour 4 personnes :

100 g de bon chocolat noir en morceau
3 œufs, blancs et jaunes séparés
3 cuillères à soupe de crème fouettée
chocolat rapé pour décorer

Für 4 Personen :

100 g gute dunkle Schokolade
3 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt
3 EL geschlagene Sahne
Geraspelte Schokolade für die Deko

Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis incorporez-lui les jaunes d'œufs.

Battez les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporez-les délicatement au chocolat.

Répartissez le mélange dans 4 ramequins et laissez prendre au réfrigérateur.

Disposez une **rosette de crème** au centre de chacun et décorez avec des copeaux de chocolat.

Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad rühren Sie dann die Eigelbe hinein.

Schlagen Sie die Eiweiße zu sehr festem Schnee und heben Sie sie vorsichtig unter die Schokoladenmasse.

Verteilen Sie die Mischung auf vier Förmchen und stellen Sie sie in den Kühlschrank.

Auf jede Portion spritzen Sie eine **Schlagsahnerosette** spritzen und garnieren mit den Schokoladenspänen



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

