

Mousse au Schokolade für 4 Personen:

80 g Couverture
0,20 dl Milch
40 g Eigelb
50 g Zucker
4 g Vanillezucker
160 g Voll Rahm
1 Prise Salz

Zubereitung:

- Couverture im Wasserbad auflösen anschliessend den Rahm steif schlagen.
- Milch mit der aufgelösten Couverture vermischen.
- Eigelb, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren und mit Couverture vermischen.
- Rahm unter die kalte Masse ziehen.
- Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen und sorgfältig unterziehen.
- In Schüssel ca. 8 Stunden kalt stellen; die Masse darf nicht gefrieren.
- Mit zwei Löffel Klösschen formen und auf Teller anrichten.

Mandel-Plättchen:

250 g Mandelplättchen
200 g Zucker
120 g Eiweiss

- 1 Zitronenschale abreiben.
- Häufchen auf mit Backpapier ausgelegtem Blech geben.
- Ganz fein flach drücken und bei 180 Grad ca. 12 min. in den Ofen.
- Auf Backpapier abkühlen lassen.