

MOUSSE AU CHOCOLAT - SO EINFACH UND SOOOO LECKER

- 100g Zartbitter Schokolade
- 50g Vollmilch Schokolade
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Amaretto
- 175ml Sahne

Schmilz die Schokolade im Wasserbad und lasse sie danach etwas abkühlen. Danach schlägst du die Eier mit dem Amaretto schaumig. Im Anschluss rührst Du die Schokolade unter die Eiermasse.

Jetzt noch die Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Schon fertig. 2-3 Stunden kühl stellen. (Das Warten ist das Schwierigste an diesem Rezept...)

