# Mousse au chocolat

*Schwierigkeit: einfach, gelingt meist*
*Zubereitungszeit: etwa 1 Std. (plus 3 Std. Kühlschrank)*

## Zutaten

(für etwa 8 Portionen)
400 g Zartbitter Schokolade
4-5 Eier
400 ml Schlagsahne
2 EL Zucker

## Zubereitung

Die Schokolade klein brechen und im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und zuerst das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne schlagen und dann die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren.

Die flüssige und nicht mehr ganz heiße Schokolade zusammen mit der Sahne unter ständigem Rühren in die Eigelb-Zucker-Masse geben und kräftig verrühren. Zum Schluß den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

## Tipps & Tricks

Wer möchte, kann die Mousse verfeinern, indem man zum Eigelb etwas Cognac oder Rum gibt.
Die Mousse gelingt am besten mit der billigsten Zartbitterschokolade.
Da die Mousse rohe Eier enthält, darf sie nicht zu lange aufbewahrt werden!