

Für 4 Personen

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Dunkles Schokoladenmousse

- 125g dunkle Couverture (65%)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 5g Grand Marnier
- 3dl Rahm

Zubereitung

Schokolade in einer Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. In einer Metallschüssel die Eier und den Grand Marnier zusammen im Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Couverture daruntertermischen und auskühlen lassen. Schlagrahm, zuerst die eine Hälfte, dann die andere, vorsichtig unterziehen. In eine Schüssel abfüllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühl stellen

Weisses Schokoladenmousse

- 125g weisse Couverture
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 10g Kirsch
- 2dl Rahm

Zubereitung

Schokolade in einer Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. In einer Metallschüssel die Eier und den Kirsch zusammen im Wasserbad schaumig schlagen. Die flüssige Couverture daruntertermischen und auskühlen lassen. Schlagrahm, zuerst die eine Hälfte, dann die andere, vorsichtig unterziehen. In eine Schüssel abfüllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühl stellen.