

# Mousse au chocolat

für 6-8 Personen

200 g	Schokolade Cailler Cremant	
100 g	Schokolade Cailler Lait	
1 dl	Milch	mischen und im Wasserbad schmelzen lassen
3	Eier	Eigelb und Eiweiss trennen Eigelb verquirlen und unter die Schokolade mischen Eiweiss steif schlagen
1 EL	Zucker	beifügen und eine Minute weiter schlagen den Eischnee vorsichtig unter die Schokoladen-Eier-Masse ziehen das Mousse in eine Glasschüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen