

<u>Dunkle Mousse</u>			
Variation	Normal	Groß	
100 g	200 g	300 g	Dunkle Schokolade
80 g	160 g	240 g	Zucker
5	10	15	Dotter
¼ l	½ l	¾ l	Obers

Schokolade bei niedriger Temperatur schmelzen und abkühlen lassen.

Zucker und Eigelb zu einer lockeren Masse aufschlagen.

Schokolade unterrühren (nicht schlagen) und geschlagenes Obers (nicht zu weich) unterheben. Mindestens 3 Stunden kühlen.