

Schokoladencreme (Mousse au chocolat)

3 Eier
50 g Zucker
3 Tafeln Zartbitterschokolade
1 Gläschen Rum
2 Becher Sahne (je 200 g)

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Schokolade mit dem Rum in einer Schüssel im heißen Wasserbad (sollte die 1. Wahl sein) oder im Topf bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Mit der Eigelbmasse verrühren. Die Sahne und das Eiweiß steif schlagen, nun erst die Sahne und dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Gut durchkühlen lassen, am besten über Nacht.