

## Mousse au chocolate

### ZUTATEN (12 Personen):

6 Eier  
80 g Zucker  
4 Tafeln a 100 g  
Zartbitterschokolade  
500 ml süße Sahne



### ZUBEREITUNG

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb, Zucker und 6 EL heißes Wasser schaumig schlagen.  
Eischnee und Sahne unterziehen ca. 2 Std. kühlstellen.