

Mousse black

ca. 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schoko-Mousse:

2 Dotter (Größe M)
1 Ei (Größe M)
Rum
90 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
180 ml leicht geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade
Erdbeeren

1 Schoko-Mousse:

Für die Mousse Dotter mit Ei über Dampf (Wasserbad) mit dem Schneebesen aufschlagen. Rum und Kuvertüre dazugeben und verrühren. Das Schlagobers unterheben.

2 Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen und in Gläser spritzen. Die Mousse ca. 2 Std. kalt stellen.

3 Zum Verzieren:

Vor dem Servieren mit Schokosoße und Erdbeeren verzieren.