

# Essen in Frankreich

## Mousse au chocolat

**100 g de bon chocolat noir en morceau**  
**3 œufs, blancs et jaunes séparés**  
**3 cuillères à soupe de crème fouettée**  
**chocolat rapé pour décorer**

Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis incorporez-lui les jaunes d'œufs.  
Battez les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporez-les délicatement au chocolat.  
Répartissez le mélange dans 4 ramequins et laissez prendre au réfrigérateur.  
Disposez une rosette de crème au centre de chacun et décorez avec des copeaux de chocolat.

Pour 4 personnes

## Schokoladenmousse

**100 g gute bittere Schokolade in Stücken**  
**3 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt**  
**3 EL geschlagene Sahne**  
**Geraspelte Schokolade zum Garnieren**

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, dann die Eigelbe hineinrühren.  
Die Eiweiße zu sehr festem Schnee schlagen und vorsichtig die Schokoladenmasse unterheben.  
In vier Förmchen geben und in den Kühlschrank stellen.  
Auf jede Portion eine Schlagsahnerosette spritzen und mit den Schokoladenspänen garnieren.

Für 4 Personen



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

**Essen in Frankreich** ISBN 978-3-8370-0911-8 über [www.essen-in-frankreich.de](http://www.essen-in-frankreich.de) oder im Buchhandel €18,00