

MOUSSE AU CHOCOLATE TÖRTCHEN



[K] KRISTAHL
STARKE TEXTE FÜR IHR BUSINESS

KERSTIN
KRISTAHL

hallo@kristahl-text.de

0431 - 70 57 57 76

www.kristahl-text.de

MOUSSE AU CHOCOLATE TÖRTCHEN



*8 Portionen
Zubereitung:
2 Stunden
30 Minuten*

ZUBEREITUNG

Schokolade fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen.

Eier trennen. Die handwarme Schokolade unter Rühren ins Eigelb geben. Eiweiß steif schlagen.

Sahne steif schlagen und unter die Eigelb-Schoko-Mischung heben. Danach den Eischnee unterziehen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Tartelettes (oder Bisquitboden) mit Mousse au Chocolate befüllen.

Anschließend großzügig mit Kakaopulver bestreuen und servieren.

ZUTATEN

8 Tartelettes oder einen Bisquitboden
6 EL Kakaopulver

Für die Creme

200 g Zartbitter-Schokolade
3 Eier
250 ml Schlagsahne
Alternativ kann auch Mousse au Chocolate zum Anrühren verwendet werden.

[K] KRISTAHL
STARKE TEXTE FÜR IHR BUSINESS

KERSTIN
KRISTAHL

hallo@kristahl-text.de

0431 - 70 57 57 76

www.kristahl-text.de