

Mousse au chocolat (2 Port.)

Zutaten

1 Eiklar
1 TL Zucker

7 g Vanillecremepulver
180 ml Leichtmilch (0,9%)
15 ml Rum (oder ...)

100 g Kuvertüre dunkel
1 TL Kakaopulver



Zubereitung (Arbeitszeit 10 Minuten, gesamt 4 Stunden)

Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Aus Milch und Pulver Vanillecreme kochen und noch heiss über die Kuvertüre giessen.

Mit Rum (oder Grand Marnier, Marc de Champagne ...) und dem Kakaopulver glattrühren, Eischnee unterheben und in Schalen füllen.

3-4 Stunden kalt stellen