

Mousse au chocolat aus Osterhasen

Sind noch Osterhasen aus Schoggi übriggeblieben
und warten darauf verwertet zu werden?

Eine Idee ist der Klassiker schlechthin, das Schoggimousse.

Zutaten

300 g Osterhasen-
schokolade
100 g dunkle
Schokolade
2 Eier
100 g Butter
1½ dl Milch
3 EL Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 dl Rahm
1 Prise Salz

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Schokolade zerkleinern und mit der Butter in eine Metallschüssel geben und in einem Wasserbad schmelzen.
- 2** Den Rahm steif schlagen.
- 3** Die Eier trennen, das Eiweiss mit dem Salz zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse ganz hell ist. Die Flüssige Schokolade darunter rühren. Eischnee vorsichtig darunterheben. Am Schluss den geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Mousse mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht kühlstellen. Zum Servieren mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen.

Tipp

Die Mousse vor dem Kühlstellen in Portionengläser abfüllen. Mit Schokoladeraspeln dekorieren.