

## **Mousse au chocolat Dunkel oder Vollmilch**

**6 Eigelb  
150 g Puderzucker  
70 g Butter  
350 g Couvertüre  
500 g Sahne**

**Kleingehackte Couvertüre schmelzen, Butter zergehen lassen, Eigelb und Zucker warm und kalt aufschlagen.**

**Butter und Couvertüre zusammen glatt rühren, alles unter die aufgeschlagene Eimasse ziehen. Geschlagene Sahne unterheben, mit braunem Rum, Grand Marnier oder Kirschwasser abschmecken. entweder in portionsgefäße oder in eine Schüssel abfüllen (zum Nocken abstechen). Ca. 6 Std. abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.**

## **Weiß ( 4 Port.)**

**175 g weiße Couvertüre  
1 Ei  
1 Eigelb  
250 g Sahne  
1 Blatt Gelantine  
1,5 cl. Arrak  
1,5 cl Crème de cacao  
1,5 cl weißer Rum**

**Couvertüre schmelzen, unter die geschmolzene Couvertüre die Eier ziehen, die Gelantine in den Alkoholika auflösen und unter die Couvertüre ziehen, kalt rühren, dann die Sahne unterziehen**