



Chili-Schokoladen-Mousse

Zutaten

- 150 g Schokolade mit Chili
- 2 Eigelb, sehr frisch
- 30 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. In einem Topf im Wasserbad Schokolade mit Chili schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Eigelb mit Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen bis der Zucker gelöst ist. Die Schokolade und 50 ml Schlagsahne in die Eimasse einrühren. Die Schokoladenmasse etwas abkühlen lassen.
3. Restliche Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Masse heben. In Portionsschälchen oder Gläser füllen und kaltstellen. Zubereitungszeit ohne Kühlzeit.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	402 kcal
Fett	29 g
Protein	8 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen