

Schokolade-Chili-Mousse

8 Stk a 140ml

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
3	Stk	Eiklar
40	g	Zucker
200	g	Edelbitterschokolade 70%
200	g	Schlagobers
		Salz
		Schokolade-Splitter für Dekoration
		Chili aus der Mühle



Vorbereitung

- Gläser kühl stellen
- Schokolade in kleine Stücke schneiden

Zubereitung

- Schlagobers schaumig schlagen und kühl stellen
- Schokolade über Wasserdampf schmelzen
- Eiklar mit Kristallzucker schaumig schlagen und die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren
- Chili aus der Mühle hinzugeben und das Schlagobers unterheben
- Das Mousse mit einem Dressiersack in die vorgekühlten Gläser portionieren

Finalisierung

Mit Schokoladensplitter garnieren

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinien
 Weichtiere