

## Schokoladenmousse

### Zutaten:

110 g Kochschokolade

4 Eier

150 ml Schlagobers

etwas Mandellikör (kann man auch weglassen)

Obst der Saison zur Deko

### Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar dickcremig schlagen. Dotter mit Likör über Dampf schaumig schlagen. Schokolade erwärmen, über Dampf in die Dottermasse einarbeiten. Eiklar und geschlagenes Obers vorsichtig unterheben. Portionieren und mind. für 3 h kühl stellen.

