

NEUENSCHWANDER
N

MOUSSE AU CHOCOLAT



Amore per la tradizione.

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 3H
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

200g	dunkle Schokolade (z.B. Zartbitter Schokoladendrops)
120g	Olivenöl (fruchtig, z.B. Olivenöl extra vergine Fructus - Ardoino)
3	Eigelb
50g	Zucker (1) (z.B. Bio Kokosblütenzucker Java Kiss)
3	Eiweiss
50g	Zucker (2)
2dl	Rahm, steif geschlagen

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT OLIVENÖL

Beim Mousse au chocolat handelt es sich um eine schokoladige Kreation aus der französischen Hochküche, der «haute cuisine». Ein hauch französischer Leichtigkeit und vollen Geschmack mit jedem Löffel.

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen, Olivenöl langsam unter die flüssige Schokolade rühren.
2. Eigelb mit Zucker (1) zu einer luftigen Masse schlagen.
3. Eiweiss mit Zucker (2) steif schlagen.
4. Eigelb- und Eiweissmasse mit der Schokolade verrühren und Schlagrahm unterziehen.
5. Mindestens zwei Stunden kühl stellen.

Empfohlene Produkte



Bio Kokosblütenzucker Java Kiss
Art. 312201



Olivenöl extra vergine Fructus
Art. 010212



Zartbitter-Schokoladendrops
Art. 139002