

# VERPOORTEN Mousse au Chocolat

## Zutaten

(für 4 Portionen)

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 4 EL)

250 g Zartbitterschokolade

4 Eier

50 g Zucker

250 g Sahne



## Zubereitung

Die Schokolade zerkleinern und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen lassen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers mit einem Handrührgerät schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.

Die geschmolzene Schokolade in die Eigelbmasse rühren; danach erst das Eiweiß und dann die Sahne unterheben. Die Masse in Gläser füllen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Vor dem Servieren für ca. 2 Stunden kalt stellen.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Mousse au Chocolat](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)