

fairafric Mousse au Chocolat

400 ml	Sahne	steif schlagen
4	Eier	Eier trennen und das Eiweiß mit
1 Pr.	Salz*	steif schlagen
		Das Eigelb mit
2 EL	heißem Wasser	vermengen und dann
75 g	Zucker*	dazugeben und verrühren
300 g	Dunkle Schokolade* (fairafric 70% oder 80% Kakaoanteil)	im Wasserbad schmelzen und Eigelb-Masse untermengen.
		Die geschlagene Sahne und den Eischnee unter die Schokoladen-Eigelb-Masse heben und mit
1 Pr.	Zimt*	würzen.

Mousse vor dem Servieren mindestens 6 Stunden im Kühlschrank kühlen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstr. 27 erhältlich.**