

## **Mousse au Chocolat blanc**

200 g weisse Schokolade (z.B. weisse Toblerone oder Galak)

5 EL Wasser

1 TL Nesvital (in Drogerie erhältlich - wer das nicht hat: 2 Blatt Gelatine)

2 EL Wasser, siedend

1,5 dl Rahm

3 Eiweiss

1 TL Zucker

Schokolade mit Wasser bei ganz kleinem Feuer langsam und unter ständigem Rühren schmelzen. (Gelatine leicht auspressen, mit dem siedenden Wasser übergossen und ebenfalls unter guten Rühren auflösen. Dann durch ein Sieb streichen und Masse begeben). Sonst: Nesvital begeben. Etwas abkühlen lassen. Rahm steif schlagen, Eiweiss steif schlagen, Zucker dem Eiweiss zufügen und kurz mitschlagen. Beides mit der nun fast ausgekühlten Schokomasse sorgfältig vermischen. 2 - 3 h im Kühlschrank fest werden lassen.

## **Schokoladensauce**

30 g dunkle Schoggi

1 - 2 EL Wasser

0,5 dl Rahm

Schokolade mit Wasser schmelzen danach Rahm begeben und in Teller leeren. Mit Mousse-Kügelchen garnieren...