



Habanero Chocolate-Mousse



(c) Margit Gieller/mmgdesign

ZUTATEN

300 ml Schlagobers
180 g Schokolade (70% Kakao)
40 g Zucker
3 Eier
1 „Habanero Chocolate“ Chili

ZUBEREITUNG

Die „Habanero Chocolate“ Chili entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und den Chili zugeben.

Die ganzen Eier mit dem Zucker lange aufschlagen bis ein fast weißer, luftiger Schaum entsteht. Die Masse mit der Schokolade vorsichtig mischen und das geschlagene Obers unterheben.

In Gläser abfüllen und für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Wir wünschen
guten Appetit!

