

# Mousse

## von brauner oder weißer Schokolade

### Zutaten

- › 1 ganzes Ei
- › 2 Eigelb
- › 50 g Zucker
- › 1 dl Mocca fürs braune Mousse  
o d e r
- › 1 dl süßer Weißwein fürs weiße Mousse
- › 250 g braune oder weiße Kuvertüre
- › 1/2 l steifgeschlagene Sahne
- › 1 Blatt in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine  
fürs braune Mousse
- › 2 Blätter in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine  
fürs weiße Mousse
- › 1 Spritzer Kirschwasser fürs weiße Mousse
- › 1 Spritzer Cognac fürs braune Mousse

### Zubereitung

Ei, Eigelb, Zucker und Weißwein oder Mocca über Dampf warm aufschlagen. Kuvertüre im Wasserbad zerlaufen lassen und dazugeben. Unter ständigem Rühren die eingeweichte und **gut** ausgedrückte Gelatine unterrühren,iterrühren bis die Masse fast kalt ist.

Alkoholika dazugeben und danach die steif geschlagene Sahne nach und nach unterheben.

Die Masse sofort in eine Glasschüssel geben und im Kühlschrank gut durchkühlen.