

SCHOKOLADENMOUSSE

AUS OSTERHASEN

4
Personen

30 Min.
Vor- / Zubereitung

4 h
Gesamtzeit



Dessert

Dies und noch weitere Rezepte des LBV
gibt es auf www.luzernerbauern.ch

LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN



SCHOKOLADENMOUSSE AUS OSTERHASEN

ZUTATEN

- 150 g Schokolade
- 2 dl Vollrahm
- 2 Eier
- 1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.

Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Geschmolzene Schokolade, etwas abgekühlt, mit 1 EL geschlagenem Rahm verrühren und unter die Eimasse rühren. Restlichen geschlagenen Vollrahm daruntermischen und für ca. 4 Stunden kühl stellen.

4

Personen

30 Min.

Vor-/Zubereitung

4 h

Gesamtzeit

