

Schokomousse Haserl

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zutaten

1	Ei
2	Eigelb
50 G	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker
200 G	Kochschokolade
400 G	Schlagobers
2 CL	Rum

Zubereitung

1. 350 g Schlagobers steif schlagen und kühl stellen.
2. Schokolade in einer großen Edelstahlschüssel über Wasserdampf schmelzen.
3. Ei, Eigelb, Staubzucker, Vanillezucker und 50 g Schlagobers flüssig zugeben und mit dem Handmixer einige Minuten cremig schlagen.
4. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. Wie am Bild zu einem Häschen garnieren.