



Schwarze Schokoladenmousse

4 Portionen

200 g Schokolade 70%

4 Eier

1 EL Orangenlikör

2 EL starker Kaffee

50 g Butter

150 g Sahne

Schokolade in Stücke brechen

Butter in kleine Stückchen schneiden

Sahne steif schlagen

Im Wasserbad die Schokolade schmelzen, Eier, Orangenlikör und Kaffee zugeben und ca. 8 Min. lang aufschlagen. Butter zugeben und unterrühren. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne unterheben und im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

Dazu evtl. Schlagsahne. Es sind auch viele Kombinationen z. B. mit weißer Schokoladenmousse, Eierlikörmousse, Marzipanmousse etc. denkbar.