

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Schokoladenmousse aus Osterhasen



Fotolia

**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Schokolade im Wasserbad schmelzen
- Vollrahm steif schlagen, kühlstellen
- Ei und Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen
- Schokolade vorsichtig unter die Eimasse rühren
- Geschlagenen Vollrahm darunter mischen und für ca. 4-5 Stunden kühlstellen

Zutaten

150g	Schokolade
2dl	Vollrahm
1Stk.	Ei
1 EL	Puderzucker