

Städte der Genüsse

Mousse au Chocolat au poivre de Seychelles

Zutaten

170 g Schokolade (66% Kakao) in Stücken, 80 ml Milch, 1 Ei, 4 Eiweiße, 20 g Zucker, 1/2 Teelöffel Pfeffer von den Seychellen

Zubereitung

Die Milch mit dem Pfeffer erwärmen, die Schokoladenstücke zugeben und unterrühren in der Milch auflösen. 2-3 Minuten ruhen lassen zum Durchziehen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen,

Das Eigelb mit der Schokoladenmilch verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. 30 min in den Kühlschrank stellen.