



Mousse au Chocolat

2 Eigelb von Bioeiern

1 EL Honig *

250 ml frische Sahne

100 g dunkle Schokolade, Kakaoanteil 70 % *- zerbröckeln

Schokoladeraspel und Sahne zur Garnitur

Eigelb und Honig zu einer luftigen Masse schlagen.

Sahne steif schlagen

Schokolade verflüssigen, mit der steif geschlagene Sahne unter die Eigelbmasse ziehen.

Die Schokoladenmasse in Portionsförmchen füllen, im Tiefkühlfach ca. 3 Stunden fest werden lassen.

Garnieren nach Geschmack

*im Eine Welt Laden erhältlich

Guten Appetit wünscht das Team vom Eine-Welt-Laden