



SCHOKOLADEN MOUSSE MIT ROCHER AUX AMANDES

Zubereitung: 15 Minuten

Abkühlungszeit: 20 Minuten

Zutaten (6 Personen)

- 100g dunkle Schokolade (80 bis 100% Kakaoanteil)
- 75ml mildes Olivenöl
- 100g Puderzucker
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweisse
- 40g Kambly Rocher aux Amandes, klein gehackt
- 6 Stück Kambly Rocher aux Amandes zum Dekorieren

Zubereitung

1. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Olivenöl langsam in die flüssige Schokolade einrühren und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
3. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig aufschlagen.
4. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
5. Klein gehackte Rocher aux Amandes mit dem Eigelb und der Schokoladenmischung verrühren.
6. Eiweiss vorsichtig mit der flüssigen Schokoladenmischung vermengen.
7. In 6 kleine Gläser füllen und 20 Minuten kaltstellen, mit Rocher aux Amandes und etwas Sahne servieren.

Veronika Studer für
Kambly

