

Tonka-Kokosblüten-Mousse

Zutaten

(für 4 Personen)

250 g Crème fraîche

1½ TL Spicy's Tonka-Kiss (wer mag auch gerne etwas mehr, je nach Geschmack)

200 g Schokolade, dunkle, z.B. 65 % Kakaogehalt

75 g Vollmilchschokolade

3 Eier

1 Prise Salz

n. B. Früchte, z.B: Sauerkirschen, Himbeeren oder Erdbeeren

etwas Puderzucker

Zubereitung

Zuerst Crème fraîche im Topf erwärmen, die zerkleinerte Schokolade darin schmelzen, mit Spicy's Tonka-Kiss würzen und immer wieder alles verrühren. Dann die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die Eigelbe zur Schokoladenmasse in den Topf geben und unterrühren.

Diese Masse portionsweise zum Eischnee geben und unterheben.

In Gläser füllen und für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zum Schluss nur noch nach Wunsch mit Früchten und / oder Puderzucker dekorieren.