

## Schokolademousse dunkel

### Zutaten

240 g	Couverture dunkel	Weiteres:
600 g	Schlagobers	Vanillezucker
10 Stk.	Dotter	evtl. Zimt
160 g	Staubzucker	
2 cl	Rum	

### Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen.
2. Schokolade zerkleinern und über Wasserdampf schmelzen lassen.
3. Eidotter mit Staubzucker, Vanillezucker und Rum im Schneekessel über Wasserdampf schaumig schlagen.
4. Die geschmolzene Schokolade lippenwarm und 1/3 vom geschlagenen Obers zügig unter die Dottermasse rühren.
5. Das restliche geschlagene Obers unterheben. In Gläser oder Formen abfüllen und einige Stunden kühlen.
6. Anrichten und dekorieren nach Belieben.