

Recette de Nicole

Mousse au chocolat

100 à 120 g de chocolat (noir ou praliné)
2 œufs
20g de beurre
4 cuillères à soupe de lait

Faire fondre le chocolat dans le lait en remuant lentement, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.

Ajouter le beurre.

La pâte obtenue doit être lisse.

Ajouter sur le mélange les jaunes d'œuf, puis les blancs battus en neige dure.

Laisser refroidir au réfrigérateur

Bon appétit

Schokoladenmousse

100 bis 120 g Schokolade (dunkel oder Praline)
2 Eier
20 g Butter
4 Esslöffel Milch

Schokolade in der Milch schmelzen, rühren, bis sie ganz geschmolzen ist.

Butter hinzufügen. Die Mischung sollte glatt sein.

Das Eigelb unter die Masse rühren, danach den steifgeschlagenen Eischnee vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.

Im Kühlschrank steif werden lassen.

Guten Appetit!

Csokoládé mousse

100-120 g csokoládé (étcsokoládé vagy praliné)
2 tojás
20 g vaj
4 evőkanál tej

Olvassa fel a csokoládét a tejben, keverje, amíg teljesen felolvad.

Adjunk hozzá vajat. A keveréknek simának kell lennie.

Keverje bele a tojássárgáját, majd egy pogácsaszaggatóval óvatosan forgassa bele a keményre vert tojásfehérjét.

Tegyük a hűtőszekrénybe, amíg megdermed.

Jó étvágyat!