

# Mousse au chocolat

## braun und weiss

Zutaten für 10 Personen

### braun:

300 g Kochschokolade  
1 dl Milch  
3 Eigelb  
50 g Zucker  
2 cl Orangenlikör  
2 dl Schlagrahm  
7 Eiweiss



Die Schokolade mit der Milch im heissen Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen.

Die Eigelb und den Zucker verrühren und darunter ziehen.

Mit dem Likör parfümieren.

Den Schlagrahm behutsam unter die Masse ziehen.

Die Eiweisse steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse ziehen.

Entweder in geeignete Schalen abfüllen oder in der Schüssel in den Kühler stellen und fest werden lassen.

### weiss:

250 g weisse Schokolade  
1 EL Wasser  
70 g Zucker  
2 Blatt Gelatine  
8 Eigelb  
2 cl Kirsch  
3 dl Schlagrahm  
8 Eiweiss

Die Schokolade mit dem Wasser, dem Zucker und der Gelatine im heissen Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen.

Die Eigelb darunter ziehen.

Mit dem Kirsch parfümieren.

Den Schlagrahm behutsam unter die Masse ziehen.

Die Eiweisse steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse ziehen.

Entweder in geeignete Schalen abfüllen oder in der Schüssel in den Kühler stellen und fest werden lassen.

Beim Anrichten eventuell mit Schlagrahm, Schokospänen oder anderen Garnituren verzieren.