



AFTER EIGHT SCHOKOLADENMOUSSE

Zutaten:

Für das Mousse:

- 100 g dunkle Schokolade (72% Kakao)
- 4 AFTER EIGHT-Täfelchen
- 6 Eigelb
- 75 g Zucker
- 5 Eiweiß (175ml)
- 1 EL Zucker für das Eiweiß
- Saft einer halben Orange
- 1 Esslöffel Vanillezucker

Für die Dekoration:

- 12 AFTER EIGHT-Täfelchen
- Matcha-Pulver



Zubereitung:

Die dunkle Schokolade und die AFTER EIGHT-Täfelchen zerkleinern und in einem Wasserbad schmelzen. Eiweiß und Zucker zu einer luftigen Mischung schlagen. Eigelb und Zucker mit dem Handmixer zu einer cremigen Masse verrühren und die geschmolzene Schokolade, den Orangensaft und die Eigelb-Zuckermischung hinzufügen. Danach gut vermischen.

Jetzt die Hälfte des Eischnees untermischen und sanft umrühren. Danach die andere Hälfte des Eischnees dazu geben und unterheben. Die Mousse in eine Schüssel oder in kleine Gläschen füllen und etwa 2 bis 3 Stunden kalt stellen, damit sie fest wird.

Für die Dekoration 12 AFTER EIGHT-Täfelchen auf ein Backpapier legen und für 10 Minuten bei 170°C im Ofen verschmelzen lassen. Nach dem Abkühlen in Stücke zerbrechen und damit die Mousse verzieren. Nach Belieben kann Matcha-Pulver zur Verfeinerung auf die Mousse gestreut werden.