

Yvonne's Special Mousse au chocolat

300 g Crémant
2 Esslöffel Milch
6 Eigelb
120 g Zucker
5 dl Vollrahm

Schokolade unter Beigabe von Milch in einer Pfanne bei mässiger Wärme schmelzen lassen. Inzwischen Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die flüssige Schokolade langsam darunterziehen. Rahm steif schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen. In eine Schüssel füllen und 4-6 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.



Kokosmakrönli (Eiweissverwertung)

6 Eiweiss
180 g Zucker
2 Vanillezucker
ca. 200 g Kokosflocken (eher etwas mehr)

ye/28.7.2000