

## Mousse au chocolat

### Zutaten für eine kleine Schüssel

- 200 g dunkle Schokolade
- 1 EL Butter
- 3 Eier



### Zubereitung

1. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen
2. Eier trennen
3. Eigelb langsam zur Schokolade geben, gut einrühren
4. Eiweiß schlagen und vorsichtig unterheben