



Olivenöl-Schokoladen-Mousse

Zutaten für 4 Personen

- 180 g dunkle Kuvertüre (Felchin Arrabia 72 %)
- 125 ml mildes/fruchtiges Olivenöl
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 110 g Zucker
- 200 g geschlagene Sahne

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Langsam das Olivenöl einrühren. Eigelb mit 55 g Zucker weißschaumig aufschlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, 55 g Zucker einrieseln lassen und solange schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Sahne steif schlagen. Beide Eimassen vorsichtig unter die Schokoladenmasse rühren. Schlagsahne unterheben und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Weinempfehlung: Geistreich von Günter Triebaumer. Ein fruchtbetonter, schokoladig ausgerichteter Likörwein. Probieren !!!