

## Gebackenes Mousse au Chocolat

### Für 4 Portionen

150 g Bitterschokolade mit  
175 g Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.  
4 Eier trennen. Die Eiweiße unter Zugabe von  
50 g Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit  
50 g Zucker zu einer dicklichen Masse schlagen. Die lauwarmer  
Schokoladenbuttermischung unter das Eigelb rühren.  
3 TL Mehl vorsichtig unterrühren. Den Eischnee vorsichtig  
unterheben.  
1 bis 2 Muffinbleche mit Papierförmchen auslegen  
und den Teig einfüllen. Über Nacht kalt stellen. (kann  
auch eingefroren oder sofort verarbeitet werden).  
Die Schokotörtchen im 200°C vorgeheizten Backofen  
14 Minuten backen. Der Teig ist von außen knusprig  
und von innen weich.

**Guten Appetit!**