

# **Zebra - Mousse au Chocolat**

## **Zutaten:**

100 g weiße Schokolade  
100 g Zartbitterschokolade  
200 g Schlagsahne  
4 Eier  
40 g Zucker



## **Zubereitung:**

- Die Eier trennen.
- Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen.
- Schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen.
- Zwei Eigelb mit 1 EL heißem Wasser und 20 g Zucker cremig rühren.
- Die helle abgekühlte Schokoladensorte unterrühren.
- Halbe Menge Eischnee und Sahne unterheben.
- Für die dunkle Schokoladensorte ebenso verfahren.
- Abwechselnd helles und dunkles Mousse in schmale Gläser schichten, so dass Zebrastreifen entstehen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.