



# OVO MOUSSE



## ZUBEREITUNG OVO MOUSSE

### ZUTATEN

- 3 Eier
- 125 g Ovomaltine Schokolade Noir, in Stücken
- 250 ml Vollrahm
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
  
- 80 g Ovomaltine Rocks, etwas zerkleinert

Schokolade in eine Schüssel geben und über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren.

Eier trennen. Eigelbe und 2 Esslöffel Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts 5 Minuten rühren, bis die Masse schaumig ist.

Eigelbmasse zur Schokolade geben, sorgfältig verrühren.

Vollrahm steif schlagen.

$\frac{2}{3}$  des Schlagrahms mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Masse ziehen. Den restlichen Rahm bis zur Dekoration in den Kühlschrank stellen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, 1 Esslöffel Zucker begeben und kurz weiterschlagen.

Eischnee anschliessend portionsweise sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen.

Ovo Mousse auf vier Glasschälchen verteilen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 3 Stunden fest werden lassen.

Die Ovo Mousse vor dem Servieren mit dem restlichen Rahm und Ovomaltine Rocks dekorieren.

## PRÉPARATION MOUSSE OVO

### INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 125 g d'Ovomaltine Chocolat Noir en morceaux
- 250 ml de crème entière
- 3 cs de sucre
- 1 pincée de sel
  
- 80 g d'Ovomaltine Rocks, grossièrement écrasés

Mettre le chocolat dans une terrine et faire fondre au bain-marie frémissant, jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Travailler les jaunes d'œuf et 2 cs de sucre au fouet électrique pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Ajouter ce mélange au chocolat et bien mélanger.

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Incorporer délicatement au mélange les  $\frac{2}{3}$  de la crème fouettée à l'aide du fouet. Réserver la crème restante au frais pour la décoration.

Battre les blancs en neige avec le sel, ajouter 1 cs de sucre et battre encore brièvement.

Incorporer ensuite délicatement des portions de blancs en neige à la masse au chocolat.

Répartir la mousse Ovo dans quatre coupes à dessert, couvrir, puis laisser prendre env. 3 heures au réfrigérateur.

Décorer la mousse Ovo du reste de crème fouettée et d'Ovomaltine Rocks avant de servir.