Schoko-Mousse

4 Portionen

Zutaten:

225 g gute Zartbitterschokolade, zerstoßen

70 g Butter, in Stücke geschnitten

350 g Sahne oder Crème double

2 große Eier, möglichst Bio-Eier

5 cm² Zitronenschale

1 – 1 ½ EL Amaretto

2 EL guter Honig

Zubereitung Schokolade und die gesamte Butter in einer Schüssel über köchelndem Wasser langsam schmelzen lassen und von der Kochstelle nehmen. In einer anderen Schüssel die Sahne halb steif schlagen (sie darf noch nicht zu steif sein). In einer dritten Schüssel Eier und Honig schlagen, bis eine leicht schaumige Masse entstanden ist, dann den Amaretto, die flüssige Schoko-Butter-Masse, die Zitronenschale und die Sahne vorsichtig darunter heben, so dass sie nicht zusammenfällt. In kleine Weingläser oder Dessertschalen füllen und vor dem Servieren mindestens eine Stunde kalt stellen. Mit Sesam-Toffee-Bissen servieren.