

MOUSSE AU CHOCOLADE

ZUTATEN für 4 Personen

300 gr Toblerone braun
2 Eier ganz
4 dl Sahne



ZUBEREITUNG

1. Schokolade in einer Schüssel in Stücke brechen. Mit heissen Wasser übergiessen und kurz stehen lassen. Das Wasser vorsichtig abgiessen.
2. Eier aufschlagen und unter die noch heisse Schokolade mischen. Gut rühren!
3. Sahne schlagen und vorsichtig unter die Schokolade ziehen.
4. Mousse für mindestens 4 Std. kühl stellen.

SUMMERROLLS

Zutaten

- 50 g Vermicelli (Reisnudeln)
- ♦ 2 Karotten
- ♦ 1/4 Salatgurke
- ♦ 2 Handvoll Soyasprossen
- ♦ Reispapier
- ♦ viel frische Minze und Koriander
- ♦ süsse Chillisauce



Zubereitung

Karotten, Salatgurke, Minze und Koriander klein schnipeln, Ingwer raffeln

Vermicelli nach Kochanleitung kurz kochen, kalt abschrecken

Am Tisch Reispapier jeweils kurz in einen Teller, der mit Wasser gefüllt ist, tauchen. Dann nach gusto mit den Zutaten füllen. Rollen und Geniessen!