

## OBSTSALAT (4-6 PERSONEN)

1	Banane
2	Äpfeln
1-2	Birnen
	Weintrauben
1	Ananas
1/2	Wassermelone
	und anderes Obst der Saison
1	Saft der Zitrone
1	Pkg. Vanillezucker
	Honig

Das Obst putzen und klein schneiden. In einer Schüssel mit etwas Zitronensaft, Vanillinzucker und Honig abschmecken.

## MOUSSE AU CHOCOLAT (6 PERSONEN)

175	g	Schokolade (Blockschokolade oder Kuvertüre)
3		Eier
250	g	Sahne

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Eigelbe in die geschmolzene Schokolade rühren. Achtung: Die Schoko-Masse wird durch das Ei fest, aber das ist normal.

Dann zuerst vorsichtig die Sahne und dann den Eischnee unterheben.

Die Mousse in eine Schüssel oder Portionsgläser geben und sofort über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit