

Mousse au chocolate- Strudel vom Grill

Zutaten für 4 Personen

4 Eier
3 Tafeln Schokolade
1 Pck. Vanillezucker
50 gr Zucker
200 ml Sahne

200 gr Marzipan

8 Blätter Filoteig (oder Strudelteig)

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Die Eigelb mit dem Vanillezucker und dem Zucker zu einer sehr schaumigen Masse rühren . Eischnee steif schlagen, ebenso die Sahne. Schokomasse (nicht heiß !!) unter die Eimasse rühren und dann sofort die Sahne unterheben.

Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Dann für einige Stunden in den Kühlschrank. Marzipan ausrollen. und in 8 mittelgroße Quadrate teilen. Jeweils mit einem Löffel Mousse belegen und zur Mitte hin einklappen (wie ein Päckchen)

Den Strudelteig mit Moussepäckchen füllen und sofort knusprig grillen

TIP: als Sauce etwas Waldfruchtconfiture mit dem restlichen Glühwein der Schalotten glattrühren...