



## Mousse au chocolat mit haselnüssen



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Mit Freunden



Nº de pessoas

8 pessoas

### Ingredientes



50ml Gallo Olivenöl  
Reserva

- 200g schwarze Schokolade
- 6 Eier
- 100g + 25g Zucker
- 100g Haselnusskerne
- 200ml Sahne

### Modo de preparação

1

Die Schokolade zusammen mit dem Olivenöl im Bain-Marie schmelzen lassen.

2

Die Eigelb mit dem Zucker (100g) schaumig schlagen. Dann die Schokolade hinzugeben und gut durchmischen.

3

Sahne schlagen und zum Rest hinzugeben.

4

Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen.

5

Alles vermengen und kalt stellen.

6

Die Haselnüsse grob mahlen und vor dem Servieren über das Mousse streuen.

*Produtos utilizados*



*Reserva*  
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide