

Karamell-Mousse mit 3 Zutaten



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 250 g Karamellschokolade oder Karamellriegel
- 175 g sehr frische Eiweiße (von ca. 5 Eiern)
- 100 ml Sahne
- Optional: gesalzene Nüsse oder Krokant zum Anrichten



Zubereitung

Die Karamellschokolade oder Karamellriegel über heißem Wasserbad schmelzen.

Die Eiweiße steif schlagen.

Die Sahne steif schlagen.

Anschließend die geschlagene Sahne mit dem geschlagenem Eiweiß vorsichtig vermischen.

Zuletzt die geschmolzene Karamellcreme nach und nach unterheben.

In Gläser abfüllen und kühlen.

Tipp: Besonders gut schmeckt die Mousse mit gesalzene Nüssen oder Krokant.