



Olival da Risca



Rezeptvorschlag

## Mousse au Chocolat mit Mandarinen-Olivenöl

250 g dunkle Schokolade | 50 g Kakaopulver | 200 ml Sahne  
4 EL Puderzucker | 4 frische Eier | ½ TL Salz  
75 ml Olival da Risca Mandarine

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, dabei darauf achten, dass sie nicht anbrennt.  
Dann auf lauwarmer Temperatur abkühlen lassen. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne steif schlagen.

Die Eigelbe im warmen Wasserbad mit dem Puderzucker mehrere Minuten schaumig hellgelb rühren, dann vorsichtig die Schokolade unterrühren (ist sie noch zu heiß, gart das Ei), dann das Olivenöl, das Kakaopulver und das Salz hinzugeben.

Schließlich erst mit kleineren Mengen von Sahne und Eischnee die Schokomasse flüssiger rühren, dann den Rest vorsichtig und unter Erhaltung des Volumens unterheben. In eine passende Schüssel oder Form geben, und 3-4 Stunden kühl stellen.