



# WWWWWWWWW-fM-09

(Was, Wozu, Wann und Wo, Wie, Warum, Wer, Wieso für Minis 09)

## Teil 23: Kochspaß



Jetzt heißt es ran an den Herd und viel Spaß beim Kochen.

Es ist das Schokomousse, das wir alle vom Hüttenlager kennen,  
von unserer Köchin Angelika

### SCHOKOLADEN- MOUSSE



- |        |                          |  |
|--------|--------------------------|--|
| 2      | Eiweiß                   | auf mittlerer Stufe schaumig   |
| 1 Pr.  | Salz                     |  |
| 1 EL   | Zucker                   | zugeben und Eiweiß steif schlagen  |
| 1 EL   | Zucker                   | steif schlagen   |
| 100 ml | Sahne                    |  |
| 100 g  | Zartbitter-<br>Kuvertüre | hacken, im warmen Wasserbad<br>schmelzen lassen, unter ständigem Rühren<br>lauwarm abkühlen lassen   |
| 50 g   | Pistazienkerne           | fein hacken, die lauwarmer Kuvertüre vorsichtig<br>unter den Eischnee ziehen, Sahne und<br>Pistazienkerne unterheben. Mousse mind. 3<br>Stunden kühlen.<br>Zum Servieren kleine Klößchen abstechen, auf<br>Tellern anrichten und mit weißer Schokolade und<br>nach Belieben Pistazienkernen verzieren. |



Das Ehepaar Laura und Elvis im gesegneten Alter, Mann ist 104, Frau 103 Jahre alt, kommen in den Himmel und sind begeistert. Nur Luxus überall, alle Wasserhähne sind vergoldet, fantastisches Essen usw. Doch Elvis wird ganz ärgerlich und raunzt Laura zu: Du mit deinen dämlichen Knoblauchpillen. Das hätten wir alles schon 40 Jahre früher haben können.