



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

SCHOKOLADEMOUSSE MIT MOHNÖL

Zutaten für 4 Personen:

180 g Kuvertüre (dunkel)

125 ml Mohnöl (Ölmühle Sailer)

3 Eier

55 g Zucker

200 g Obers (geschlagen)

Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Das Öl langsam unterrühren. Dotter mit Zucker schaumig schlagen, unter die Schokolade rühren, dann Eiweiß mit Zucker zu glänzendem Schnee schlagen und ebenfalls unter die Schokolademasse heben. Zum Schluss das geschlagene Obers unterziehen.