

# Mousse au Bündner Röteli du Parc Ela

## Dessert (végétarien)



**Temps de préparation:** env. 30 minutes

**Temps de réfrigération:** env. 6 heures

### Ingrédients

- 200g de chocolat d'enrobage au lait entier
- 50ml de Bündner Röteli
- 5 blancs d'œufs
- 50g de sucre
- 125g de crème
- 5 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre vanillé

### Péparation

- Couper le chocolat en petits morceaux et le faire fondre délicatement dans un bain-marie.
- Pendant ce temps, fouetter le blanc d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux, fouetter la crème et fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre vanillé jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
- Ajouter ensuite le Röteli au chocolat.
- Ajouter le mélange de jaunes d'œufs à la préparation à l'aide d'un fouet, puis incorporer délicatement la crème fouettée et enfin incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une cuillère.
- Couvrir le bol de papier d'aluminium et le placer au réfrigérateur.

### Auteur

Hotel Restaurant Albula  
7482 Bergün/Bravuogn  
[www.hotelalbula.ch](http://www.hotelalbula.ch)

### Conseils

- Lorsque la mousse est prise, former des quenelles avec 2 cuillères à soupe et servir garnie de fruits frais.
- Préparez toujours la mousse avec des œufs frais et consommez-la le lendemain au plus tard.