

Your Recipes

Your Name

December 30, 2011

Contents

1 Recipes	1
Mousse au Chocolat	2
Test Recipe	3

1 Recipes

The following recipe is an example for the usage of the `xcookybooky` package. The copyright of the pictures is owned by Roman Gaus.



Mousse au Chocolat

🕒 1 h
👤 5 Personen
📄 R. Gaus

Zubereitung

- 1 Eier trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen. Butter und Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
- 2 Eigelb in einer großen Schüssel mit 2 EL heißem Wasser cremig schlagen, den Zucker einrühren bis die Masse hell und cremig ist.
- 3 Die geschmolzene Schokolade unterheben, anschließend sofort Eischnee und Sahne unterheben (nicht mit dem Elektro-Mixer!)
- 4 Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Aber nicht zu kalt servieren.

Zutaten

2 Tafeln	dunkle Schokolade (über 70 %)
3	Eier
200 ml	Sahne
40 g	Zucker
50 g	Butter

Tipp:

Der Schokoladenanteil kann auch gesenkt werden.



Test Recipe



1 h



1 h, 230 °C, 195 °C, 195 °C, Stufe 2



5-6 Personen

Brennwert 3 kJ



somebody

Zubereitung

- 1 This recipe is intended to show you more display options.
- 2 Test, Test, Test, Test, Test, Test, Test, Test, Test, Test, Test, Test, Test
- 3 Another Test, Test, Test, Test. And once again Test, Test, Test, Test
- 4 You maybe don't need a hint

Zutaten

- | | |
|----------|-------------------------------|
| 2 Tafeln | dunkle Schokolade (über 70 %) |
| 3 | Eier |
| 200 ml | Sahne |
| 40 g | Zucker |
| 50 g | Butter |