Mousse au Chocolat (ca. 6 Portionen)

3 Eier
2-3 EL Amaretto oder Rum
2 Tafeln Zartbitterschokolade Oder je 1 T. Zartbitter und Espresso (Weltladen)
2 Becher Schlagsahne
evtl. Raspelschokolade

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Inzwischen die Eier mit dem Amaretto oder Rum gut schaumig schlagen und die Sahne steif schlagen. Die flüssige Schokolade unter die Eier rühren und anschließend die Sahne unterheben. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.