

## La recette de la Mousse au chocolat - délices des dieux:

Comment faire une spécialité culinaire?

Voilà la recette pour **une Mousse au chocolat**

(facile à faire/ 15 minutes)

Les ingrédients: (pour 4 personnes):

oeufs (3)

chocolat noir ou au lait (100 g)

sucres vanillés (un sachet)



### La préparation:

LBS-Lizenz

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie.
3. Mélanger les jaunes et le sucre dans un saladier.
4. Battre les blancs en neige ferme.
5. Ajouter délicatement les blancs d'oeufs au mélange avec une cuillère en bois.
6. Verser dans une terrine
7. Mettre au frais au frigo) 2h minimum.
8. Décorer de cacao ou de chocolat râpé
9. Bon appetit!

Cherchez les mots allemands pour:

Ein Eigelb:

\_\_\_\_\_

Ein Eiweiß:

\_\_\_\_\_

Eine Schüssel:

\_\_\_\_\_

Ein Kochlöffel:

\_\_\_\_\_

Eine Milkschokolade:

\_\_\_\_\_

Ein Wasserbad:

\_\_\_\_\_

Ein Tütchen:

\_\_\_\_\_

(Eiweiß) steif schlagen:

\_\_\_\_\_

Hinzufügen:

\_\_\_\_\_

Etwas kühl stellen:

\_\_\_\_\_

Etwas schmelzen lassen:

\_\_\_\_\_

Vorsichtig (hinzufügen):

\_\_\_\_\_

Schokoraspel:

\_\_\_\_\_

Die Zubereitung:

\_\_\_\_\_

Diese Materialien sind unter der OER-konformen Lizenz [CC BY 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) verfügbar. Herausgeber: Landesbildungsserver Baden-Württemberg ([www.schule-bw.de](http://www.schule-bw.de)). Urheberrechtsangaben gemäß [www.schule-bw.de/urheberrecht](http://www.schule-bw.de/urheberrecht) sind zu beachten. Bitte beachten Sie eventuell abweichende Lizenzangaben bei den eingebundenen Bildern und anderen Materialien.

---

Voilà encore une fois la liste des ingrédients:

- oeufs (3)
- chocolat noir ou au lait (100 g)
- sucre vanillé (un sachet)

1. Mettez les quantités.
2. Ecrivez la liste de courses avec a. Il faut / b. on a besoin de

- 3 oeufs
- 100 g de chocolat noir ou au lait
- 1 sachet de sucre vanillé

Ecrivez la liste avec

**a. Il faut:** 3 oeufs, 100g de chocolat noir ou au lait et un sachet de sucre vanillé

**b. on a besoin:** de 3 oeufs, de 100g de chocolat noir ou au lait et d' un sachet de sucre vanillé.