

Mousse au Chocolat

Zutaten

Für 6 Personen

- 250 g Zartbitterschokolade
- 2 Eier (Kl. M)
- 500 ml Schlagsahne
- 4 El gehackte Schokolade

Zubereitung

1. Schokolade mit einem Messer auf einem Brett hacken. Je kleiner sie gehackt wird, desto schneller schmilzt sie über dem Wasserbad.
2. Schokoladenstücke in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu mit dem Teigspatel umrühren, so schmelzen sie schneller.
3. Eier in einer Schüssel über einem kochenden Wasserbad mit einem Schneebesen 20–30 Sek. schaumig aufschlagen, dabei ständig rühren, damit sie nicht stocken.
4. Eierschaum vom Wasserbad heben und die flüssige Schokolade einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
5. Schlagsahne halb steif schlagen und mit einem Teigspatel vorsichtig unter die Schokocreame heben, bis beides gerade gleichmäßig miteinander vermischt ist.
6. Fertige Schoko-Mousse am besten in eine breite flache Schale füllen, so können schöne Nocken abgestochen werden. Mousse abgedeckt mind. 3 Std. kaltstellen.
7. Die gut durchgekühlte Mousse aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf einem Teller anrichten und mit gehackter Schokolade bestreuen



Daniel kocht

*Catering · Live Events
Unterhaltung*

www.danielkocht.de

