

Mousse au chocolat



Zutaten (6 Personen):

- 200g Zartbitterschokolade
- 5 Eier
- 8 g Vanillinzucker
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- Deko (nach Belieben)

Zubereitung:

Die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad bei milder Hitze (das Wasser darf auf keinen Fall kochen) unter ständigem Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Währenddessen die Eier trennen.

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und kaltstellen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen, mit dem Schneebesen unter die abgekühlte Schokolade ziehen und die Schokomasse für 5 Minuten kaltstellen.

Dann die Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Creme heben. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß locker in die Schokomousse einarbeiten.

Die Mousse vor dem Servieren mehrere Stunden (am besten über Nacht) kaltstellen, damit sie eine schöne Konsistenz und einen feinen Geschmack erhält.

Vor dem Servieren die Mousse nach Belieben (z.B. mit Schokospänen, Sahnetuffs) mit dekorieren.

Hinweis:

Wer es lieber noch süsser mag, kann die Mousse au chocolat anstatt mit Bitterschokolade mit Vollmilchschokolade zubereiten.

Nährwertangaben: 365 kcal p.P., 14 g KH p.P. (ohne Deko)