



MOUSSE AU CHOCOLAT – SCHOKOLADIG, CREMIG & GELINGSICHER!



Diese Mousse au Chocolat solltest du auf jeden Fall einmal testen. Sie schmeckt schokoladig, nicht zu süß und ist sehr cremig-locker. Die Mousse kann nach Belieben mit Zimt oder anderen Gewürzen verfeinert werden.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

MOUSSE AU CHOCOLAT

Brich die Schokolade in feine Stücke. Koche die Sahne mit dem Espresso in einem Topf auf und ziehe sie vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein, bis die Masse geschmeidig ist.

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif, füge den Zucker hinzu und rühre die Masse so lange, bis sie steif und glänzend ist.

Rühre die Eigelbe in die Schokoladenmasse ein und rühre sie geschmeidig.

Schlage die Sahne steif.

Hebe zuerst den Eischnee und anschließend die Sahne unter die Schokoladenmasse. Fülle sie in einen Spritzbeutel ohne Tülle und befülle die Dessertgläser damit. Alternativ kann die Schokoladenmousse auch in eine große Schüssel gefüllt werden – hierbei werden nach dem Kühlen Nockerl mit Esslöffeln ausgestochen.

Kühle die Mousse au Chocolat für etwa 4 Stunden und verzehre sie noch am gleichen, oder spätestens am nächsten Tag.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MOUSSE AU CHOCOLAT:

- 200 g** Zartbitterschokolade
- 50 g** Sahne
- 1** Espresso
- 4** Eiweiße (sehr frisch)
- 1** Salz
- 50 g** Zucker
- 4** Eigelbe (sehr frisch)
- 200 g** Sahne