

Schokoladenmousse



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	5 Stk.
Eiweiß / Eiklar	5 Stk.
Feinkristallzucker	120 g
Vollmilchkuvertüre / Vollmilchschokoladeglasur	350 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 g

Zubereitung:

Wichtig ist es, dass du hochwertige Produkte verwendest!

Zubereitung:

Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen.

Sahne steif schlagen.

Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen bis sie lauwarm aber noch flüssig ist. (In der Mikrowelle, niedrige Stufe, gelegentlich umrühren. Die Schokolade darf nicht mehr zu heiß sein, da sonst das Ei zum Rührei wird!)

Eigelb über dampfendem Wasser schlagen. Zucker einrieseln lassen und die Masse cremig schlagen. **VORSICHT NICHT ZU HEISS**, da das Eigelb sonst gerinnt!

Die noch flüssige Schokolade schnell einrühren.

Sofort die Sahne und den Eischnee unterrühren.

Das Mousse au Chocolat in einem Gefäß 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Wenn das Mousse dann erkaltet ist, kann man mit einem in warmes Wasser getauchten Löffel Nockerl ausstechen und mit Schlagsahne anrichten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1210-Schokoladenmousse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at