

Mousse au chocolat



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	40 g
Vollmilchschokolade	100 g
Zartbitterschokolade	100 g

Zubereitung:

Wichtig ist es, dass du hochwertige Produkte verwendest!

Zubereitung:

Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen.

Sahne steif schlagen.

Schokolade 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 mit 2 EL heißen Wasser schlagen. Zucker einrieseln lassen und die Masse cremig schlagen. 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-584-Mousse-au-chocolat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at