

Mousse au Chocolat

Ihr braucht dazu:

5 Eier
150g dunkle Schokolade (85% Kakaoanteil)
50g Vollmilch Schokolade
200 ml Sahne
2 EL Rum
2 EL Cognac
1 Prise Salz
2 EL Wasser



Und so geht's:

Die Schokolade über Wasserdampf schmelzen - und auskühlen lassen!

Die Sahne steif schlagen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen.

Die Eidotter mit 2 EL Wasser über Wasserdampf schaumig schlagen.

Die geschmolzene Schokolade sowie Rum & Cognac langsam unter die Eidottermasse rühren.

Danach abwechselnd die Sahne und den Eischnee unter die Schokomasse heben.

In eine Schüssel füllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp:

Zu einem dunklen Mousse passen hervorragend säuerliche Früchte (Himbeeren, Sauerkirschen,...)



Gutes Gelingen! 