Giotto-Mousse

Das Rezept für die Giotto-Mousse ist schnell zubereitet und dabei auch noch so unverschämt lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für die Mousse

3 Stangen	Giottokugeln
50 g	Kuvertüre (Zartbitter)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
100 ml	Schlagobers
20 g	Zucker

Für die Dekoration

2 Stk.	Giottokugeln

Zubereitung

1. Für die **Giotto-Mousse** die Giottos in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.

2. Dann das Schlagobers mit dem Zucker steif schlagen, zur Seite stellen, und schon mal die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen.

3. Als nächstes die Eier mit dem Salz in eine Metallschüssel geben und diese auf einen kleinen Topf (mit etwas Wasser befüllt) stellen. Jetzt das Wasser erhitzen/leicht köcheln und die Eier

mit einem Mixer währenddessen aufschlagen. Dabei aufpassen das die Creme nicht zu heiß wird, sonst fangen die Eier an zu stocken. Ist die Creme dick-schaumig, kann man sie vom Herd nehmen.

4. Nun die Giottos und die flüssige Kuvertüre unter die Ei-Creme heben. Ist die Creme nicht mehr warm, kann man anschließend auch das Schlagobers unterheben.

5. Jetzt noch die Creme auf die 2 Gläser oder Schalen verteilen und diese für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Vor dem Servieren die Mousse noch mit einer Kugel Giotto dekorieren.

Tipp

Die Giotto-Mousse kann zusätzlich noch mit gehackten und gerösteten Haselnüssen dekoriert werden (siehe Foto).