Köstliches Mousse au chocolat

Die Mousse au chocolat gehört zu den berühmtesten Desserts der Welt. Mit diesem Rezept und etwas Fingerspitzengefühl bereitet man die Delikatesse ganz leicht zuhause zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

5 Stk.	Eidotter
60 g	Staubzucker
140 g	Schokolade (dunkle)
300 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das köstliche Mousse au chocolat zunächst einen Topf Wasser aufsetzen und das Wasser erhitzen. Neben dem Wasserbad eine Schüssel mit Eiswürfeln aufstellen. Die Eidotter mit dem Staubzucker in eine Schüssel geben und beides zuerst über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen, dann über dem Eis fortfahren.

2. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und glatt rühren, dabei darauf achten, dass sie sich nicht über 30°C erwärmt. Dann mit der Dottermasse verrühren. Obers steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse für mindestens 3 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

3. Vor dem Servieren mit einem in heißes Wasser getauchten großen Löffel aus der Mousse Nocken ausstechen und dekorativ auf Tellern anrichten. Sofort servieren.

Tipp

Die Mousse au chocolat lässt sich mit verschiedenen Schokoladensorten zubereiten, die durch ihre jeweils eigenen Aromen verschiedene Geschmackserlebnisse bieten.