Mousse au Chocolat

Die Mousse au Chocolat ist eine Dessertspezialität aus der französischen Küche. Das Rezept lässt sich bequem einige Stunden vor dem Eintreffen der Gäste zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Zutaten

120 g	Schokolade (halbbitter)
1 EL	Butter
2 EL	Milch
3 Stk.	Eidotter
4 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
2 TL	Staubzucker
1 Stk.	Zitronenschale
130 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Mousse au Chocolat** zunächst die Eier trennen. Die Eigelbe mit abgeriebener Zitronenschale gut verrühren.

2. Ein Wasserbad aufsetzen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit Milch und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Dabei mehrfach umrühren. Anschließend die verquirlten Eigelbe einrühren. Gefäß vom Wasserbad nehmen und die Mousse etwas abkühlen lassen.

3. Das Eiklar mit Staubzucker und etwas Salz in eine Schüssel geben und steif schlagen. 3 Esslöffel Eischnee vorsichtig unter die Schokomousse heben. Anschließend den restlichen Eischnee unterheben.

4. Nach Belieben Obers steif schlagen und unter die Mousse heben. Die fertige Mousse in Dessertgläser füllen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Zu Mousse au Chocolat schmeckt Vanilleeis. Man kann sie zusätzlich mit frischen Beeren und Schokostreuseln anrichten.