Schokoladen-Mousse

Das cremige Schokoladen-Mousse ist bei Jung und Alt äußerst beliebt. Das großartige, Dessert zergeht auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

200 g	Schokolade (70 % Kakao)
100 g	Milchschokolade
3 Stk.	Eier
300 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Das **Schokoladen-Mousse** ist einfach zubereitet. Dafür die Schokolade zerhacken und in eine Schüssel geben. Zusammen mit der Milch im Wasserbad schmelzen lassen.

2. Die Eier trennen und die Eidotter schaumig schlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Eimasse untermengen.

3. Das Eiklar mit Zucker zu cremig, schaumigen Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Schokomasse heben.

4. Schlagobers in eine Schüssel gießen steif schlagen und unter die Masse mengen. Das fertige, flüssige Schokoladen-Mousse in kleine Dessert Schüsseln füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen.

Tipp

Das Schokoladen-Mousse auf Dessertteller servieren, dafür mit zwei Löffel Nocken formen und mit

Schlagobers und Früchte garnieren.