Schokoladenmousse mit Baileys

Das cremige Schokoladenmousse mit Baileys ist eine feine Nachspeise. Das köstliche Dessert gelingt einfacher als man denkt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
2 EL	Staubzucker (Puderzucker)
300 g	Zartbitterkuvertüre
4 cl	Baileys
500 ml	Schlagobers
	Schokoraspeln (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für die **Schokoladenmousse** mit Baileys die Zartbitterkuvertüre zerhacken und über Wasserdampf schmelzen. Den Baileys zugeben mit geschmolzenen Schokolade vermengen. Die Eier trennen und das Eigelb mit Staubzucker über Wasserdampf schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und auch das Schlagobers in einer weiteren Schüssel steif schlagen. Den Eidotterschaum mit geschmolzener Schokolade vermengen und das Schlagobers unterheben. Letztendlich den Eischnee vorsichtig unterheben und die Schokoladenmousse mit Baileys in Dessert-Gläser oder Schalen füllen. Im Kühlschrank für zirka 3 Stunden kalt stellen. Kalt servieren und nach Lust und Laune mit Schokoraspeln und Minze-Blätter dekorieren.

Tipp