

Schokoladenmousse

Luftig-leichte Schokoladenmousse mit Schlagobers und Schokosplittern. Das köstliche Dessert ist mit diesem Rezept einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

80 g	Zartbitterkuvertüre
1 Stk.	Eiklar
1 TL	Kristallzucker
130 ml	Schlagobers
1 EL	Kakaopulver (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Als erstes das Ei für die **Schokoladenmousse** trennen und ein Wasserbad aufsetzen. Dann die Schokolade etwas zerkleinern und in einen Schneekessel (Metallschüssel) geben.
2. Über dem Dampf langsam schmelzen lassen, regelmäßig umrühren. Anschließend vom Herd ziehen und kurz abkühlen lassen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die flüssige Schokolade heben.
3. Das Obers halbsteif schlagen. Einige Esslöffel für die Dekoration abnehmen, den verbleibenden Teil ebenfalls unter die Schokomasse heben. Die Mousse in Dessertschalen füllen. Mit Schlagobers und Kakaopulver dekorieren. Sofort servieren oder kalt stellen.

Tipp

Die Schokoladenmousse schmeckt besonders gut in Kombination mit Vanilleeis.