| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 30 Min. | ganzjährig | international |

# MOUSSE AU CHOCOLAT



Rezept: Radio srf 1, à point, 4. 4. 2014 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Für viele Geniesser das Dessert schlechthin. Es gibt Hunderte von guten Rezepten. Hier eine klassische Mousse, die immer wieder Freude macht. Es bleibt die Wahl der Schokolade bis max. 80% Kakaogehalt. (+ mind. 8 Std. kühlen)

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 200 g | Schokolade | 20 g | Zucker |
| 1 | Espresso, klein | 3 | Eiweiss |
| 3 | Eigelb | 3 dl | Vollrahm |
| | | 1 TL | Kakaopulver |

## ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Espresso und dem Kirsch mit sanfter Hitze unter ständiger Kontrolle schmelzen.
2. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Ei-Zucker-Masse ganz hell ist.
3. Die geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen und dann zur Ei-Zucker-Masse geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.
4. Den Rahm nur zu 90% steif schlagen. Wird der Rahm überschlagen, wird die Mousse körnig. Das Eiweiss ebenfalls steif schlagen. Abwechslungsweise steif geschlagenes Eiweiss und Rahm zur Schokoladen-Masse geben und sorgfältig unterheben. Dann die Mousse mit einer Plastikfolie zugedeckt für mind. 8 Std. in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.