AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	international

SCHOKOLADEN-MOUSSE MIT OLIVENÖL



Rezept: Nigellas Lieblingsrezepte. TV srf, Januar 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Mousse ohne Rahm der britischen Fernsehköchin Nigella Lawson ist originell. Es muss nicht lange zum Festwerden kühl gestellt werden, 20 Min. genügen. Mit guter Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und einem milden, aromatischen Olivenöl gelingts!

ZUTATEN (6 PERSONEN)

4	Ei	3 Pr	Salz
50 g	Zucker	150 g	Schokolade, 70%
		1 dl	Olivenöl, mild

ZUBEREITUNG

1. Ei mit Raumtemperatur in Eiweiss und Eigelb trennen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren.
2. Schokolade flüssig werden lassen und unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren.
3. Das steife Eiweiss in drei Chargen unterEigelb-Zucker-Masse mischen. Das erste Drittel kann schnell und gründlich gemischt werden. Das zweite und dritte Drittel nun sorgfältig unterziehen. So wird das Mousse luftiger. Kühl stellen.