

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zubereitungszeit: 15- 20 min - Wartezeit: 3h - Menge: 6 Gläser/ Schüsseln

-ZUTATEN-

Mousse au Chocolat: 220 g Zartbitterschokolade oder - kuvertüre 100 g frisches Eigelb (ca. 5 Stück) 60 g Zucker 270 g Sahne mind. 32 % (kalt!)	Deko: 100 g Sahne mind. 32 % (kalt!) ggf. San apart oder Sahnesteif Schokoladenstücke
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

-ZUBEREITUNG-

Mousse au Chocolat:

1. Schneid die Schokolade in kleine Stücke und schmilz die Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle bis zu einer Temperatur von 45 °C.

Achtung! Es darf kein Wasser in die Schokolade gelangen, sonst klumpt die Schokolade sofort. Die Schüssel sollte auch nicht direkt im Wasser schwimmen, sonst erhitzt die Schokolade sich schnell über die 45 °C.

2. Füll das Eigelb mit dem Zucker in eine Metallschüssel und schlag es mit einem Schneebesen über einem Wasserbad auf ca. 45 °C auf.

Tipp: Auch hier gilt, dass die Schüssel sich nicht direkt im heißen Wasser befinden sollte, sonst hast du schnell Rührei ;)

3. Wenn du ca. 45 °C erreicht hast, füllst du die Masse entweder in deine Küchenmaschine um oder schlägst sie mit dem Handrührgerät ca. 10 min kalt. Die Masse sollte hell cremig sein und wie ein "dickes Band" vom Rührer runterlaufen.

4. Wenn du fertig gerührt hast, rührst du die flüssige Schokolade vorsichtig unter.

5. Schlag die Sahne fast ganz steif auf und heb die Sahne in 3 Portionen vorsichtig unter die Schoko-Ei-Masse, bis sich alles vermischt hat.

REBECCAS PATISSERIE



- BACKEN UND KOCHEN FÜR KLEIN UND GROß -

7. Füll die Mousse au Chocolat sofort in Gläser oder Schüsseln ab und stell sie für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank, damit die Mousse fest wird.

8. Wenn die Mousse fertig ist und du sie servieren magst, kannst du noch ein bisschen Sahne steif schlagen und auf die Mousse verteilen (wenn ich es nicht gleich serviere, verwende ich San-apart oder Sahnesteif, damit sie länger steif bleibt). Dann kannst du das Dessert auch noch mit Schokostücken bestreuen oder vielleicht auch mit frischen Früchten dekorieren.

VIELN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA

