

Mousse au Chocolat



Zutaten

Portionen 6, Zubereitungszeit 20 min., Gesamtzeit 2h 20 min., Schwierigkeit mittel

3	Eier
200 ml	Sahne
50 g	Butter



www.sonntagskochen.de

200 g	Kuvertüre
50 g	Zucker
1 Msp	Zimt
1 TL	Vanillezucker
	Salz

Zutaten der Mousse au Chocolat

Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker, Zimt und Vanillezucker schaumig rühren, bis die Farbe hellgelb wird. Das Eiweiß mit ein wenig Salz steif schlagen und bis zur Verarbeitung kalt stellen. Die Sahne steif schlagen.

2/3 der Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad auf unter 45 Grad erhitzen und schmelzen. 1/3 der Kuvertüre ganz fein hacken oder raspeln. Die geschmolzene Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und das geraspelte 1/3 der Kuvertüre einrühren. Die Kuvertüre wieder auf das Wasserbad stellen und auf 32 Grad, jedenfalls unter 34 Grad, erhitzen. Die Kuvertüre bei dieser Temperatur zügig verarbeiten. Wem das zu viel Arbeit ist, der kann auch die gesamte Kuvertüre auf einmal schmelzen und weiterverarbeiten.

Tipp: *Es ist besser einen hohen Topf zu nehmen, damit kein Wasser und kein Wasserdampf in die Kuvertüre gelangt. Außerdem darf die Kuvertüre nicht über 45 Grad erhitzt werden. Das 1/3 muss ganz fein gehackt sein und die Kuvertüre muss zum Schluss wieder auf 32 Grad erwärmt werden. Diesbezügliche Fehler können dazu führen, dass die Kuvertüre klumpt.*

Die geschmolzene Schokolade zu den Eigelben geben und gut verrühren. Zuerst mit ein wenig Schokolade angleichen, dann die restliche Schokolade einrühren. Die Schokolade zügig einarbeiten und die Sahne und das geschlagene Eiweiß zügig unterheben. Für 2 Stunden kalt stellen.



www.sonntagskochen.de

Tipp: Die Mousse au Chocolat darf nicht zu kalt werden, da sie sonst zu fest wird.

Video-Anleitung für Mousse au Chocolat auf youtube

<https://youtu.be/enMjvkzamio>