HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Mousse au Chocolat – Rezept von Franziska Giffey

Zu Gast: Franziska Giffey

Cremige Mousse au Chocolat aus Vollmilch- und Zartbitterschokolade mit Sahne und Eischnee – das Rezept von Franziska Giffey aus „Hoffentlich schmeckt’s“.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min.

Zutaten

100 g Vollmilchschokolade

100 g Zartbitterschokolade

50 g Butter

3 Eier, ganz frisch

40 g Zucker

200 ml Sahne

Zubereitung

1. Brecht 100 g Vollmilch- und 100 g Zartbitterschokolade in Stücke. Gebt sie in einen kleinen Stieltopf und stellt diesen in einen größeren Topf mit heißem Wasser.
2. Erwärmt die Schokolade im Wasserbad, bis sie flüssig ist. Achtung: Es darf kein Tropfen Wasser in die Schokolade geraten!
3. Gebt 50 g Butter in die warme Schokolade, lasst sie schmelzen und verrührt alles gut. Lasst die Schokomasse danach kurz etwas abkühlen.
4. Trennt die 3 Eier. Schlagt das Eiweiß zu steifem Schnee.
5. Verrührt das Eigelb in einer separaten Schüssel mit 40 g Zucker.
6. Schlagt 200 ml Sahne steif.
7. Rührt die Eigelb-Zucker-Mischung in die Schokomasse. Gebt die Schokomasse dann zur geschlagenen Sahne und verrührt beides vorsichtig.
8. Hebt zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter, damit die Mousse schön luftig bleibt.
9. Füllt die Mousse in eine Schüssel oder in kleine Gläser und stellt sie für mindestens 3–4 Stunden in den Kühlschrank, am besten über Nacht.
10. Wenn eine größere Gruppe zu Gast ist, könnt ihr die Mengen ganz einfach verdoppeln.