

Mousse au Chocolat



Bearbeitungszeit

20 Minuten



Kochzeit

2 Stunden Ruhezeit



Gesamtzeit

1 Stunde und 20 Minuten



Portionen

8

Zutaten

400 g Schokolade, dunkle, (über 70% Kakaoanteil)

6 Ei(er)

400 ml Sahne

80 g Zucker

100 g Butter

Anweisung

- 1 Eier trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen.
- 2 Butter und Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
- 3 Eigelb in einer großen Schüssel mit 2 EL heißem Wasser cremig schlagen, den Zucker einrühren bis die Masse hell und cremig ist. Die geschmolzene Schokolade unterheben, anschließend sofort Eischnee und Sahne unterziehen (nicht mit dem Elektro-Mixer!).
- 4 Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Aber nicht zu kalt servieren.
- 5 Evtl. noch mit Schokostreuseln garnieren.