

Schokoladenmousse

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Für 4-6 Personen

100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

50 g Butter

3 EL Rahm

2 Eigelb

1 EL Zucker oder Honig

2,5 dl Rahm, steif geschlagen

2 Eiweiss

1 Prise Salz

1 EL Zucker

1 dl Rahm, steif geschlagen

Schokoladelocken, nach Belieben



Zubereitung

1. Schokolade, Butter und Rahm in eine Pfanne geben, bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren schmelzen.
2. Eigelbe und Zucker oder Honig rühren, bis die Masse hell ist. Schokoladenmasse unter die Eigelbmasse rühren. Rahm sorgfältig darunterziehen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen. Nach Belieben die Masse in eine Schüssel oder in Portionenförmchen füllen, zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.
4. Mousse vor dem Servieren mit 2 Esslöffeln zu Schiffchen formen, garnieren.

Variante

Orangen-Pfeffer-Schokoladenmousse: Schokoladenmousse zubereiten, dabei Schokolade und Butter mit 3 EL Orangensaft oder Grand Marnier statt Rahm schmelzen. Zusätzlich die Schale einer Orange dazu reiben. Die Masse nach Belieben mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer aromatisieren. Fertig und kühl stellen wie oben. Mit filetierten Orangen servieren.