REZEPT FÜR KLASSISCHE MOUSSE AU CHOCOLAT

KLASSISCHE MOUSSE AU CHOCOLAT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Portionen | 25 Min. | plus Kühlzeit

Zutaten

- 80 g SweetFamily Puderzucker
- 2 sehr frische Eier (Größe M)
- 150 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- 200 g Schlagsahne

5813

ZUBEREITUNG

326	6	19	24
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Puderzucker sieben. Eier trennen. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Herunternehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

2. Inzwischen Eischnee und Sahne separat steif schlagen. Eigelb mit Puderzucker dickcremig aufschlagen. Leicht abgekühlte Schokolade und 2-3 EL Schlagsahne zugeben und kurz unterrühren. Erst übrige Sahne, dann Eischnee locker unterheben. Mousse mind. 3 Stunden kühl stellen.

3. Zum Servieren Nocken von der Mousse abstechen und pur oder nach Belieben mit frischen Früchten anrichten.