Mousse au chocolat

Sehr cremig und lecker

Hier habe ich ein altes, ausgedrucktes Rezept für Mousse au chocolat in einem meiner Kochbücher gefunden.

Da ich dieses Dessert schon sehr lange nicht mehr zubereitet habe, dachte ich mir, dass es gut für den Weihnachtsabend passt.

Es gelingt wirklich sehr gut, schmeckt hervorragend und ist sehr cremig. Man schmeckt richtig, dass es frisch zubereitet wurde.

Mousse au chocolat

24. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Dessert
Personen
2
Vorbereitungszeit
15 Minuten
Wartezeit
3 Stunden
Gesamtzeit
15 Minuten

Zutaten

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 100 g Bitter-Schokolade (1 Tafel, 70 % Kakaoanteil)
- 200 ml Sahne

Anleitung

1. Eier aufschlagen und trennen.
2. Schokolade in kleine Stücke zerbrechen.
3. Eigelbe und die Hälfte des Zuckers in einer Küchenmaschine schaumig rühren.
4. Schokolade in eine Schale geben. Wasser in einem Topf erhitzen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Sahne vorsichtig dazugeben und gut verrühren.
5. Schokolade-Sahne-Mischung zu der Eigelb-Zucker-Mischung geben und alles gut mit dem Schneebesen verrühren.
6. Eiweiße mit dem restlichen Zucker in der Küchenmaschine steif schlagen. Eischnee vorsichtig mit dem Backlöffel unter die Schokoladenmischung heben.
7. In kleine Schalen geben. Einige Stunden im Kühlschrank steif werden lassen.
8. Jeweils in der Schale servieren oder auf einem Dessertteller, eventuell mit Obst und etwas Minze, hübsch anrichten.
9. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ei,
Sahne,
Schokolade,
Zucker

© 2025 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/24/mousse-au-chocolat/