

Mousse au chocolat

Zutaten:

150 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
100 g Sahne
2 Eier
3 EL Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad zusammen mit der Butter in einer Metallschüssel schmelzen lassen.

Die zwei Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen und kühl stellen. Sahne ebenfalls steif schlagen und kühl stellen.

Eigelb, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Dann die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Zuletzt wird noch die geschlagene Sahne unter die Masse gehoben. Die noch flüssige Mousse in eine große Schüssel geben und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren können nun Nocken mit einem Esslöffel abgestochen werden und schön auf einem Dessertteller angerichtet werden. Die Mousse kann man vorher auch auf vier kleine Schüsseln verteilen.

Tipp:

Wer es nicht so kräftig schokoladig haben möchte, kann anstatt Zartbitterschokolade auch Vollmilkschokolade verwenden.

Vegane Version der Mousse au chocolat: Für das Rezept benötigt man 450 ml gekühlte Sojasahne, 150 g Zartbitterschokolade (vegane) und eine Vanilleschote. Zucker wird nicht extra benötigt, da die Sojasahne meist schon süß genug ist. Die Schokolade wird ebenfalls über einem Wasserbad geschmolzen und die Sojasahne wird aufgeschlagen. Das Mark einer Vanilleschote kann nun mit der Sahne verrührt werden. Zwei Esslöffel der Vanillesahne werden zunächst in die geschmolzene Schokolade eingerührt. Dann wird die Schokoladenmasse vorsichtig unter den Rest der Sahne gehoben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen. Bei der veganen Version der Mousse au chocolat reicht eine Kühlzeit von ca. 30 Minuten.