

# Rezept Mousse au Chocolate

## Zutaten:

Tafeln gute dunkle Schokolade, am besten Zartbitter

4 Eier

1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Etwa 50 Gramm Zucker

2 bis 3 Esslöffel kochendes Wasser

(Die Wassermenge kann nach Belieben durch Likör, Cognac etc. ersetzt werden)

## Zubereitung:

Die Schokolade wird im Wasserbad solange erhitzt, bis sie geschmolzen ist. Nachdem Eigelb und Eiweiß vorsichtig voneinander getrennt wurden, wird das Eiweiß zunächst steif geschlagen.



Anschließend muss auch die Sahne steif geschlagen werden. Beides wird unabhängig voneinander zunächst in den Kühlschrank gestellt. In der Zwischenzeit werden Eigelb, Zucker und Wasser in einer Schüssel so lange verrührt (Mixer), bis eine schaumartige Masse entstanden ist. Danach wird die geschmolzene Schokolade hinzugefügt und so lange vorsichtig

eingerührt, bis eine zähe braune Masse entstanden ist.

Damit die Masse nicht erstarrt und sich keine Klumpen bilden, wird am besten mit einem Schneebesen weitergearbeitet und zuerst das Eiweiß und danach die Sahne behutsam unter die Masse gehoben. Die fertige Mousse au Chocolate hat ein hellbraunes schaumiges Aussehen und ist zunächst noch flüssig. In Portionsgefäße umgefüllt wird die Masse in der Regel im Kühlschrank innerhalb von 4 Stunden fest und verzehrfertig.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)