Rezept

Mousse au chocolat in der Tasse

Ein Rezept von Mousse au chocolat in der Tasse, am 27.04.2024

Zutaten

- **150 g** Zartbitter-Schokolade
- **1** sehr frisches Ei + 2 sehr frische Eigelbe
- **150 g** Sahne
- **50 g** Butter
- **3 EL** kalter Espresso

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Edelstahlschüssel über einem heißen Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Immer wieder durchrühren, damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt. Etwas abkühlen lassen.

2. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Das Ei trennen, das Eiweiß beiseite stellen.

3. Das Eigelb mit den beiden zusätzlichen Eigelben in einer Metallschüssel mit dem Espresso schaumig schlagen, dann über einem heißen Wasserbad zu einer dickflüssigen Creme aufschlagen. Die Butter im dünnen Strahl unter ständigem Rühren zur Eigelbcreme geben, dann die Schokolade esslöffelweise untermischen.

4. Das Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Mousse in Dessertschalen füllen und 2-3 Std. kühl stellen.