

Rezept

5 Zutaten Mousse au chocolat

Ein Rezept von 5 Zutaten Mousse au chocolat, am 09.06.2023

Zutaten

250 g Halbbitter-Kuvertüre

5 ganz frische Eier

2 EL Zucker

50 g Butter

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Schon wieder ein Rezept mit Wasserbad: Also einen größeren Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und erhitzen. Eine passende Metallschüssel hineinstellen. Die Kuvertüre fein hacken und in die Schüssel geben. Langsam über warmen Wasser flüssig werden lassen – aber immer bei mittlerer Hitze, damit die Schokolade nicht gerinnt. Ab und zu umrühren.
2. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen, dann lauwarm abkühlen lassen – aber so, daß sie noch flüssig bleibt. Unter die flüssige Schokolade rühren, runter vom Herd. Den Topf mit dem heißen Wasser aber gleich stehenlassen für die Eiercreme.
3. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen (Quirle vom Handrührgerät). Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben, zuerst in einen Topf mit zur Abwechslung mal eiskaltem (!) Wasser setzen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Dann überwechseln zum warmen Wasserbad, die Masse dort dick-cremig aufschlagen.
4. Grande Finale: Eierschaum mit der Schokomasse verrühren. Dann vom Eischnee erst mal nur ein Drittel unterrühren. Den Rest vom Eischnee nur ganz locker unterheben, nicht richtig mischen, damit's schön luftig bleibt. Die Mousse abfüllen und sehr gut kühlen (mindestens 3 Stunden im Kühlschrank).