

Rezept

Mousse au Chocolat mit Cognac

Ein Rezept von Mousse au Chocolat mit Cognac, am 20.12.2025



Zutaten

100 g dunkle Schokolade (60-70 % Kakaoanteil)	1 EL Butter
100 g Sahne	Salz
2 sehr frische Eier (Größe S oder M)	2 EL Puderzucker
1 TL weißer Rum oder Cognac	Minzeblättchen zum Garnieren
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Schokolade zerkleinern, in eine passende Schüssel geben und zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei immer wieder umrühren. Inzwischen die Sahne mit 1 Mini-Prise Salz steif schlagen. Geschmolzene Schokolade vom Wasserbad nehmen und leicht abkühlen lassen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen und diesen kalt stellen. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in 8-10 Min. mit dem elektrischen Handrührer dickschaumig und hell aufschlagen.
3. Die geschmolzene Schokolade löffelweise unter die Eigelbmischung rühren. Das Ganze nach Belieben mit Cognac oder Rum aromatisieren. Mit einem Schneebesen den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben, dann die Sahne ebenso.
4. Die Mousse in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank in mindestens 4 Std., am besten aber über Nacht, durchkühlen. Zum Servieren einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen, Nocken damit abstechen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättchen garnieren.