

Rezept

Mousse au chocolat mit Erdbeeren

Ein Rezept von Mousse au chocolat mit Erdbeeren, am 30.04.2024



Zutaten

300 g Sahne	1 EL Kakaopulver
150 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)	2 Eier
2 Eigelb	40 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne zusammen mit dem Kakaopulver steif schlagen, dann kühl stellen. Die Schokolade zerkleinern, über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen (siehe S. 4) und beiseitestellen.

2. Die Eier trennen. Alle Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts in 6 - 8 Min. cremig aufschlagen. Unter Rühren die flüssige Schokolade dazugeben. Die Schüssel auf ein eiskaltes Wasserbad setzen und die Creme so langeiterrühren, bis sie kalt ist.
-
3. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee und die Schokosahne vorsichtig unter die Mousse heben und diese mind. 2 Std. kühl stellen.