

Rezept

Mousse au chocolat mit Erdbeeren

Ein Rezept von Mousse au chocolat mit Erdbeeren, am 20.12.2025



© Eising Studio

Zutaten

300 g Sahne

1 EL Kakaopulver

150 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)

2 Eier

2 Eigelb

40 g Zucker

Mark von $\frac{1}{2}$ 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 lange weiterrühren, 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.