

Rezept

Mousse Au Chocolat mit frischen Beeren

Ein Rezept von Mousse Au Chocolat mit frischen Beeren, am 15.04.2026

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade

2 Eier

60 g Zucker

200 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

frische Beeren zum Garnieren (z. B. Johannisbeeren oder Himbeeren)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade zerbröckeln, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und kühl stellen.
2. Eier, Vanillezucker und 40 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. zu einer schaumigen Creme schlagen. Die Schokolade unterrühren, die Sahne unterheben.
3. Die Mousse auf vier Gläser verteilen und zugedeckt mindestens 2 Std., besser über Nacht, kühl stellen.
4. Zum Servieren den restlichen Zucker auf einen Teller geben. Die Beeren vorsichtig waschen, noch leicht feucht im Zucker wenden und auf der Mousse anrichten.