Rezept

Mousse au Chocolat für 2 Personen

Ein Rezept von Mousse au Chocolat für 2 Personen, am 28.06.2026

Zutaten

- **1 TL** Zitronensaft
- **1 TL** Puderzucker
- **50 g** Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
- **2** Eiweiß (Größe M)
- **100 g** Sahne
- Früchte zur Dekoration (nach Belieben Kapstachelbeeren, Himbeeren, Kiwi)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Eine Metallschüssel mit Zitronensaft ausreiben. Eiweiße und Puderzucker hineingeben und zu weichem Schnee aufschlagen (am besten von Hand mit dem Schneebesen, so wird die Mousse besonders locker).

2. Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Erst die flüssige Schokolade unter den Eischnee rühren, dann die Sahne unterheben. Die Creme in zwei Stielgläser füllen und 1 Std. zugedeckt kalt stellen.

3. Zum Servieren die Früchte waschen und abtropfen lassen bzw. schälen und klein schneiden und die Mousse damit garnieren.