

Rezept

Mousse au Chocolat mit weißen Schoko-Raspeln

Ein Rezept von Mousse au Chocolat mit weißen Schoko-Raspeln, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)	2 ganz frische Eier (Größe L)
2 EL Puderzucker	1 Msp. Zimtpulver
100 g kalte Sahne	Schokoröllchen oder geraspelte weiße Schokolade zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Von der Schokolade ca. 2 EL fein reiben und beiseitestellen. Die übrige Schokolade in Stücke brechen und über dem nicht zu heißen Wasserbad schmelzen lassen. Auf Handwärme abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 1 EL Puderzucker und dem Zimtpulver mit einem Schneebesen dickcremig und weißschaumig rühren. Die gerade noch flüssige Schokolade mit dem Schneebesen gleichmäßig unter die Eigelbcreme ziehen.
3. Die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei 1 EL Puderzucker einstreuen. Den festen Eischnee unter die Schokocreme ziehen. Die Sahne ebenso steif schlagen (wenn Sie diese Reihenfolge einhalten, können Sie dafür Schüssel und Schneebesen ohne Säubern weiterverwenden) und mit der geriebenen Schokolade unter die Creme heben. Die Mousse in Dessertschalen füllen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. ruhen und fest werden lassen. Eine halbe Stunde vorm Servieren die Mousse aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Schokoröllchen oder geraspelter weißer Schokolade garnieren.