

## Rezept

# Mousse au chocolat amer - Dunkle Schokoladenmousse

Ein Rezept von Mousse au chocolat amer - Dunkle Schokoladenmousse, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Bitterkuvertüre	<b>25 g</b> Butter
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>1</b> Eigelb
Meersalz	<b>1 TL</b> Zucker
<b>250 g</b> Sahne	<b>8</b> reife Passionsfrüchte
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 gehäufter EL</b> Akazienhonig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Die Kuvertüre klein hacken. Zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze unter Rühren langsam schmelzen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Schokoladenmischung etwas abkühlen lassen.
2. Das Ei, das Eigelb, 1 Prise Meersalz und den Zucker in einer Edelstahl-Rührschüssel mit rundem Boden verrühren. Die Mischung mit dem Schneebesen kräftig über einem heißen Wasserbad schlagen, bis der Eischaum dick-cremig ist. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und den Eischaum kurz weiterschlagen, bis er lauwarm ist. Dann die lauwarme Schokoladenmischung unter den Eischaum rühren. (Dabei fällt dieser etwas zusammen.)
3. Die Sahne steif schlagen und in zwei Portionen behutsam unter die Schokoladencreme heben. Die Mousse in Gläser füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
4. Für die Passionsfruchtsauce die Früchte halbieren. Das Fruchtfleisch mit den Kernen mit einem Teelöffel herausschaben. Mit Zucker und Honig in einen kleinen Topf geben, einmal aufkochen und in einen hohen Becher geben. Mit dem Pürierstab kurz durchmischen, dann durch ein Sieb streichen. 1 EL der Kerne aus dem Sieb nehmen und wieder unter die Sauce rühren. Die Sauce abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren über die Mousse gießen.