

## Rezept

# Mousse au chocolat garniert mit Beeren

Ein Rezept von Mousse au chocolat garniert mit Beeren, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Sahne	<b>1 El</b> Kakaopulver
<b>150 g</b> Zartbitterschokolade	<b>2</b> Eier
<b>2</b> Eigelb	<b>40 g</b> Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **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, im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und beiseitestellen.
2. Die Eier trennen. Alle Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät 6-8 Minuten cremig aufschlagen. Unter Rühren die Schokolade dazulaufen lassen. Die Schüssel auf ein eiskaltes Wasserbad setzen und die Creme so langeiterrühren, bis sie kalt ist.
3. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, Eischnee und Schokosahne vorsichtig unter die Creme heben und diese mindestens 2 Stunden kalt stellen. Zum Servieren mit zwei Löffeln Nocken abstechen und nach Belieben mit frischen Beeren oder einer Fruchtsauce garnieren.