

Rezept

Mousse au chocolat im Glas

Ein Rezept von Mousse au chocolat im Glas, am 20.03.2023

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| 180 g Zartbitterschokolade | 3 ganz frische Eier |
| 2 EL Puderzucker | 2 EL flüssige Butter |
| 2 EL Cognac (ersatzweise starker Kaffee) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. 150 g Schokolade in Stücke brechen und mit 6 EL Wasser unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze schmelzen.

2. Eier trennen. Eiweiße mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Eigelbe und restlichen Puderzucker dickschaumig aufschlagen. Erst flüssige Schokolade, dann Butter nach und nach unterrühren. Cognac unterrühren. Eischnee unterheben.

3. Mousse in eine Schüssel füllen und zugedeckt mindestens 6 Std. kühl stellen. Restliche Schokolade mit einem Sparschäler in Röllchen schneiden. Vor dem Servieren über die Mousse streuen.