

Rezept

Mousse au chocolat mit Cognac und Erdbeeren

Ein Rezept von Mousse au chocolat mit Cognac und Erdbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

100 g dunkle Kuvertüre (oder Edelbitter-Schokolade, 60% Kakaoanteil)	200 g Sahne
2 EL Zucker	3 Eier
2 TL lösliches Kaffeepulver	1 Päckchen Vanillezucker
12 frische Erdbeeren	2 EL Cognac (oder 2 Tropfen Rumaroma)
	1 EL gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre zerbröckeln und über dem Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen, bis sie handwarm ist. Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.
2. Die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig rühren. Das Kaffeepulver unterrühren. Die handwarme Schokolade mit dem Schneebesen unterziehen. Erst die Sahne, dann portionsweise den Eischnee unterheben. Mit Cognac abschmecken. Die Mousse in eine Schüssel oder in Dessertschalen füllen und mit Folie bedeckt ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Deko die Erdbeeren waschen. 4 Früchte von der Spitze zum Blütenansatz hin ein-, aber nicht durchschneiden und auseinander drücken. Die restlichen Beeren putzen und in Scheiben schneiden. Die Mousse mit den Früchten garnieren. Mit Pistazien bestreuen.