

## Rezept

# Mousse au chocolat mit Erdbeeren

Ein Rezept von Mousse au chocolat mit Erdbeeren, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Kakaopulver
<b>150 g</b> Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)	<b>2</b> Eier
<b>2</b> Eigelb	<b>40 g</b> Zucker
Mark von ½ Vanilleschote	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **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, über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen (siehe S. 4) und beiseitestellen.
2. Die Eier trennen. Alle Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts in 6 - 8 Min. cremig aufschlagen. Unter Rühren die flüssige Schokolade dazugeben. Die Schüssel auf ein eiskaltes Wasserbad setzen und die Creme so lange weiterrühren, bis sie kalt ist.
3. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee und die Schokosahne vorsichtig unter die Mousse heben und diese mind. 2 Std. kühl stellen.