Rezept

Mousse au chocolat mit Rum

Ein Rezept von Mousse au chocolat mit Rum, am 21.05.2025

Zutaten

- **275 g** Zartbitterschokolade oder -kuvertüre
- **4** Eigelb (M)
- **4 cl** kalter Espresso (ersatzweise Apfelsaft
- **400 g** Sahne
- **50 g** Butter
- **2 EL** brauner Zucker
- **2 cl** Rum (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Einen kleinen Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen, aufkochen lassen und heiß halten. Zwei Metallschüsseln bereitstellen, die man später auf den Wassertopf setzen kann, ohne dass der Schüsselboden das Wasser berührt.

3. Von der Schokolade oder Kuvertüre 50 g abbrechen, den Rest mit einem großen Messer grob hacken und mit der Butter in eine der beiden Schüsseln geben.

4. Die Schüssel auf den Wassertopf setzen und Schokolade oder Kuvertüre und Butter schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren.

5. Inzwischen Eigelbe, Zucker und Espresso in der zweiten Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig verrühren.

6. Sobald Schokolade oder Kuvertüre und Butter geschmolzen sind, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und stattdessen die andere Schüssel auf den Topf setzen. Die Eiermasse dick und schaumig schlagen.

7. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Schaummasse noch 2-3 Min. weiterschlagen, bis sie ein wenig abgekühlt ist, sodass das Ei nicht weiter stockt. Rum und Schoko-Butter-Mischung unterrühren.

8. Die Sahne steif schlagen und unter die lauwarme Schokomasse heben. Wenn die Masse zu heiß ist, fällt die Sahne zusammen, ist die Masse aber zu kalt, wird sie fest und die Sahne lässt sich nicht mehr unterheben. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn die Schokomasse gerade beginnt fest zu werden – das dauert in der Regel nur wenige Minuten (die Zeit, in der man die Sahne steif schlägt).

9. Die Schokomasse mit Alu- oder Frischhaltefolie abdecken und mind. 4 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen.

10. Dann mit einem Esslöffel nach und nach große Nocken aus der Mousse abstechen und auf Dessertteller legen. Dabei den Löffel immer wieder in heißes Wasser tauchen und das Wasser gut abschütteln.

11. Mit einem kleinen Messer direkt über den Nocken Schokospäne von der restlichen Schokolade abschaben und die Mousse au chocolat damit garnieren. Servieren.