

Rezept

# Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Ein Rezept von Mousse au chocolat mit Vanillesauce, am 20.03.2023

## Zutaten

1/2 Vanilleschote	200 ml Milch
50 g Sahne	3 Eigelbe
50 g Zucker	220 g Bitterschokolade
500 g Sahne	4 Eigelbe
50 g Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Mit einem kleinen Messer die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zusammen mit Milch und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und lauwarm auskühlen lassen.
2. Die Eigelbe und den Zucker in einer Metallschüssel verrühren. Die warme Milch nach und nach dazugießen und glatt einrühren. Die Milch-Ei-Masse über einem heißen Wasserbad erhitzen und zur Rose abziehen. Die Vanillesauce in eine Schüssel abgießen und kalt stellen.
3. Für die Mousse au chocolat die Schokolade in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen; die Schüssel herausnehmen und beiseitestellen. Die Sahne steif schlagen. Eigelbe, Zucker und 2 EL Wasser mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse aufschlagen. Anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.
4. Von der Sahne-Eigelb-Masse ca. 4 EL schnell in die warme Schokolade einrühren. Danach den Rest der Masse in die Schokolade geben und vorsichtig miteinander vermengen. Die Mousse in Portionsschälchen oder Gläser abfüllen und mindestens 2, besser 5 Std. kalt stellen. Mit der Vanillesauce servieren.