

## Rezept

# Tonka-Mousse-au-Chocolat mit Heidelbeersauce

Ein Rezept von Tonka-Mousse-au-Chocolat mit Heidelbeersauce, am 13.11.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>4</b> sehr frische Eier (M)                   | <b>40 g</b> Zucker                               |
| <b>100 g</b> Bitterschokolade (90 % Kakaoanteil) | <b>150 g</b> Bitterschokolade (80 % Kakaoanteil) |
| <b>200 g</b> Sahne                               | Salz   |
| frisch geriebene Tonkabohne (nach Belieben)      | <b>200 g</b> Heidelbeeren                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 21 g F, 6 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Die Eier trennen. Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts fast steif schlagen, dann 30 g Zucker nach und nach unter Rühren dazugeben, bis er sich aufgelöst hat und ein glänzender Eischnee entstanden ist.
2. Gesamte Schokolade in Stücke brechen, mit der Sahne in einen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen. Eigelbe, 1 Prise Salz und (nach Wunsch) 2 kräftige Prisen Tonkabohne mit einem Schneebesen unterrühren.
3. Den Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig in mehreren Portionen unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Sauce die Beeren verlesen, waschen, mit übrigem Zucker (10 g) und 4 EL Wasser in einem Topf aufkochen und köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist und die Beeren aufplatzen. Die Sauce abkühlen lassen.
5. Zum Servieren von der Mousse au Chocolat mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen, diese auf Dessertteller setzen und mit der Heidelbeersauce garnieren.