

Rezept

# Typisch französische Mousse au Chocolat

Ein Rezept von Typisch französische Mousse au Chocolat, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>25 g</b> Butter
<b>2 EL</b> starker Kaffee oder Espresso	<b>2 EL</b> Cognac (nach Belieben)
<b>100 g</b> Sahne	<b>2</b> ganz frische Eier (Größe M)
Salz	<b>1</b> ½ EL Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann Kaffee und nach Belieben Cognac gründlich unterrühren, sodass sich alle Zutaten gut miteinander verbinden.
2. Sahne steif schlagen. Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker in 4-5 Min. hellgelb und cremig schlagen, bis der Zucker völlig gelöst ist.
3. Die lauwarme Schokolade in eine Schüssel geben und die Eigelbmasse nach und nach gründlich mit dem Schneebesen unterrühren. Die Masse sollte dann dick und nur noch zimmerwarm sein. Erst die Sahne, dann den Eischnee gründlich unterheben. Die Mousse in Gläser füllen oder in der Schüssel abkühlen lassen – auf jeden Fall sofort mit Frischhaltefolie abdecken und in mindestens 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Für doppelt üppigen Genuss: vor dem Servieren etwas Schlagsahne daraufgeben.