

Mousse au chocolat

Zutaten (6 Portionen)

200g Zartbitterschokolade

5 Eier

1 Tütchen Vanillinzucker

250 ml Schlagsahne

1 Prise Salz

etwas Bitterschokolade als Verzierung

Zubereitung

Die Schokolade zerbrechen und in 60 ccm Wasser bei milder Hitze unter Rühren schmelzen. Auf keinen Fall kochen! Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und mit dem Schneebesen unter die abgekühlte Schokolade ziehen. Die Masse für 5 Minuten kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.

Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen. Die Mousse vor dem Servieren mind. eine Stunde kalt stellen.

Vor dem Servieren die Schokolade mit dem Sparschäler in Späne hobeln und über die Mousse streuen.

Diese Mousse ist schnell und einfach herzustellen und schmeckt wirklich köstlich! Wer es lieber noch süsser mag, kann auch anstatt Bitterschokolade normale Vollmilchschokolade nehmen.