Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Mousse au Chocolat

Dessert

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Schokolade hacken und mit 50 ml Schlagobers in einem kleinen Topf unter Rühren schmelzen, dann abkühlen lassen und den Kakao einrühren.
Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, zum Schluss 1 Prise Salz und 1 EL Staubzucker unterrühren. Eigelb mit 1 EL Staubzucker separat cremig aufschlagen, restliche Schlagobers ebenfalls steif schlagen.
Handwarme Schokolade nach und nach unter die Eigelbcreme ziehen. Erst das Schlagobers, dann den Eischnee vorsichtig mit dem Teigspatel unter die Schokoladenmasse heben. Mit Folie bedeckt mind. 2 Stunden kühl stellen.

ZUTATEN

- 130 g Manner Chocolade
- 250 ml Schlagobers
- 3 EL Kakaopulver
- 2 extra frische Eier
- Salz
- 2 EL Staubzucker