

Mousse au chocolat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 ml Schlagsahne, 160 gr Kouvertüre, 2,5 Eigelb, 60 gr Zucker, 0,5 cl Cognac.

Die Vorbereitungen:

Sahne steif schlagen
Kouvertüre auflösen
Eigelb und Zucker schaumig schlagen

Die Zubereitung:

Die flüssige Kouvertüre in die Eischaummasse leeren und gleichmäßig verrühren.

Cognac zugeben und ebenfalls verrühren.

Zuletzt Schlagsahne mit einem Teigschaber langsam unterheben - fertig

Ca. 3 Std kühl stellen

Vorsicht beim Einrühren der Sahne (Sahne kann bei zu hoher Kouvertüre-Temperatur gerinnen)