

Mousse au chocolat ohne Alkohol bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 125 gr Sahne, 100 gr Herrenchokolade, 100 gr Zartbitterschokolade, 50 gr Zartbitterschokolade.

Die Vorbereitungen:

3 Schüsseln

- Eier trennen (in 2 separate Schüsseln geben)
- auf dem Herd aus 2 Töpfen zusammengestelltes Wasserbad aufsetzen und die 100 g Herrenchokolade darin schmelzen
- 3. Topf: Sahne steif schlagen

Die Zubereitung:

1. Eiweiß steif schlagen
2. Sahne steif schlagen
3. Eidotter schaumig rühren und die geschmolzene Herrenchokolade dazurühren
4. Steife Sahne vorsichtig unterheben
5. Eiweiß ganz vorsichtig unterheben
6. 100 g Zartbitterschokolade raspeln und unter die Schokoladen-Sahne-Masse mischen
7. Fertige Mousse in eine Glasschüssel geben und die restlichen 50 g Zartbitterschokolade darüber hobeln.
8. Die Mousse sollte 24 Std. im Kühlschrank gekühlt werden.

Guten Appetit!