

Mousse au chocolat

Für 4 Personen

100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
30 g Butter
0,5 dl Milch
2 Eigelb
1 EL Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
2 Eiweiss
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Schokolade und Butter mit Milch in eine Pfanne geben. Unter häufigem Rühren mit einer Kelle bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
2. Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen.
3. Schokolade mit dem Schwingbesen dazurühren. Leicht auskühlen lassen.
4. Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen.
5. Eiweiss mit Salz in einem Massbecher mit dem Mixer steif schlagen. Dann mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. Zugedeckt 4-5 Stunden kühl stellen.
6. Aus der Mousse mit 2 Esslöffeln Quenelles (Klösschen) formen. Auf Desserttellern anrichten.

Für eine weisse Mousse 125 g weisse Schokolade verwenden.