Rezept des Monats

Juni 2017

Mousse au Chocolat

Dessert



Zutaten für 4 Personen:

200g Schwarze Schokolade (70%)

120g Butter

50ml Starker Espresso

6 bis 8 Eigelb

100 g Puderzucker250 g Schlagsahne

5 Fest geschlagene Eiweiß (muss

nicht sein

1TL Fein geschnittene Orangenzeste,

Grand Marnier nach Geschmack

So geht's:

- 1.) Schokolade im Wasserbad schmelzen, 50ml Espresso und 120g geschmolzene Butter einrühren. Evtl. mit Grand Marnier oder Orangenzesten statt Espresso würzen.
- 2.) Eier trennen, das Eiweiß anderweitig verwenden (oder am Schluss 5 davon steif geschlagen unter die Mousse heben).
- 3.) 6-8 Eigelbe mit 100g Puderzucker so lange schaumig rühren bis eine weiße, cremige Masse entsteht. Dann unter die noch warme Schokoladenmasse rühren.
- 4.) Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und mindestens 6 Std. kühl stellen.

"Ich verzichte immer auf das Eiweiß und manchmal auf die Butter, aber nie auf die Eigelbe"

Aussage von H. Siebeck von dem das Rezept stammt