

Mousse au chocolat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr dunkle Kuvertüre, 2 Esslöffel Wasser, 6 Eier, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß mit dem Salz zu Schnee schlagen. Schokolade in Stücke brechen, in einen Topf geben und das Wasser dazu.

Die Zubereitung:

Schokolade mit dem Wasser auf kleinster Flamme unter ständigem Umrühren zum Schmelzen bringen. Anschließend vom Herd nehmen. Dann sofort die Eigelbe nacheinander unterrühren. Wenn alle Eigelbe in der Schokoladenmasse sind, das Eiweiß ganz sachte unterheben. Die fast fertige Mousse nun für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kühl servieren. Bon Appétit.