

# Mousse au Chocolat (ohne Eier!) bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

400 gr Zartbitterschokolade, 4 Packungen Vanillin-Zucker, 1 Teelöffel Pulverkaffee, 1 Esslöffel Cognac, 4 Becher Sahne.

## Die Vorbereitungen:

Pulverkaffee (für 1 Tasse Kaffee) in etwas heißem Wasser lösen (starkes Konzentrat!) und einen Schuß Cognac zugeben und abkühlen lassen.

## Die Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, wenn alles eine homogene Masse ist, aus dem Wasserbad nehmen und kurz abkühlen.

Derweil die Sahne becherweise steif schlagen, zum Schluss jeweils eine Packung Vanillin-Zucker in die Sahne geben und mitrühren.

Wichtig: die erste Portion Sahne direkt in die abkühlende Schokolade geben, sonst klumpt es!

Dann die vorbereitete Kaffee/Cognac-Mischung zur Schokoladen/Sahnemischung geben und schnell glattrühren.

Die restlichen Portionen Sahne mit dem Vanillin-Zucker steif schlagen und vorsichtig unter Schokomasse heben.

In eine Schüssel geben ggf. mit Schokoraspeln oder Sahnehäubchen garnieren.

Über Nacht im Kühlschrank stellen und kalt servieren.