

Mousse au chocolat

Für 6 Personen:

1 Ei	1 Eigelb	600 ml Sahne
1 EL Zucker	Salz	250 g dunkle Kuvertüre

Kuvertüre grob hacken und unter Umrühren im Wasserbad schmelzen. Anschließend Kuvertüre auf 32°C abkühlen. Ei und Eigelb mit Zucker und Salz über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen bis die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat. Masse vom Wasserdampf nehmen, kalt schlagen. Sahne nicht zu fest schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Mousse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 3 Stunden lang kühl stellen.

NN 14. Januar 2012