

Mousse au Chocolat, weiß

Ein Wasserbad aufsetzen und darin die Schokolade schmelzen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit der Hälfte des Vanillezuckers schön schaumig schlagen, bis die Farbe etwas heller wird. Kann auch etwas länger dauern. Die Sahne steif schlagen. Das Eiweiß richtig fest schlagen, u.U. eine Prise Salz hinzugeben, das bindet das Wasser und der Eischnee wird fester. Bei größeren Mengen empfiehlt es sich, den Eischnee in mehreren Portionen zu schlagen, da sich unten sonst Flüssigkeit ansammelt. An dem Rührgerät dürfen keinerlei Fettsuren (z.B. von der Sahne) mehr sein. Die geschmolzene Schokolade portionsweise mit dem Eigelb verrühren. Die Masse wird jetzt sehr zäh. Jetzt portionsweise die geschlagene Sahne unterheben, dann wird die Masse wieder rührfähiger. Zum Schluss ganz vorsichtig den Eischnee auch wieder portionsweise unterheben. Hierbei können ruhig ganz kleine Flöckchen bleiben, diese machen die Mousse nachher schön schaumig. Mindestens 2 Stunden kühl stellen, bis die Mousse richtig fest geworden ist.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Ruhezeit: ca. 2 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 5 Portionen:

200 g	Schokolade, weiß
3	Ei(er)
200 g	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz