

Mousse au Chocolat

Für 2 Personen

100 g Zartbitterschokolade 2 Eier 2 EL Cognac
2 EL Wasser 500 ml Schlagsahne 30 g weiße Schokoraspeln

Zunächst die Zartbitterschokolade in einer Schüssel zerbrechen und in einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier mit zwei Esslöffeln Wasser im heißen Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich und schaumig wird. Die flüssige Schokolade und den Cognac unter Rühren hinzufügen. Die Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Masse heben. Die fertige Mousse in Glasschalen füllen und in das Eisfach (oder den Kühlschrank) stellen. Vor dem Servieren abschließend noch mit weißer Schokolade garnieren.

Torsten Becker am 13. Januar 2011