

Mousse au chocolat

Für zwei Personen

60 g dunkle Schokoladepellets 2 Eier 1 Prise Salz
2 EL feiner Zucker 50 g Crème-double 50 g gehackte Haselnüsse
Zucker

Die Schokolade in Stücke zerteilen und im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz auf höchster Stufe aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse steif ist. Die geschmolzene Schokolade und das geschlagene Eiweiß zügig auf kleiner Stufe vermengen bis eine gleichmäßige Schokoladenmasse entsteht. Die Mousse in die Dessertschälchen füllen und in den Gefrierschrank auf Eis stellen. Nach zehn Minuten die cremige Konsistenz prüfen. Mit der Crème-double bestreichen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Die Mousse au chocolat anrichten und servieren.

Gabriele Lönne am 19. Dezember 2014