

# Mousse au chocolat mit Bananen-Schokoladen-Spiegel

**Für zwei Personen**

**Für das Mousse:**

150 g Schokoladendrops, 70%    2 Eier                    100 g Butter  
200 ml Sahne                    3 EL Weinbrand    3 EL Zucker

**Für den Spiegel:**

50 g Schokolade, 70%            1 Banane                    200 ml Sahne  
1 EL Vanillezucker

**Für das Mousse:**

Eine Schale in den Tiefkühlschrank stellen. Wasser in einem Topf erhitzen, Schokolade zerstoßen und mit Butter im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Eiweiß vom Eigelb trennen, Eigelbe, Zucker und Weinbrand in eine Schüssel geben, schaumig schlagen und Schokolade unterrühren. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Mousse in die gekühlte Schale geben und in Tiefkühlschrank stellen.

**Für den Spiegel:**

Die Banane schälen und in einem hohen Gefäß mit Sahne und Vanillezucker pürieren. Schokolade hinein reiben und Gefäß kalt stellen.

Den Bananen-Schokoladen-Spiegel auf Tellern anrichten, Mousse au chocolat darauf geben und servieren.

Daniel Dannenberg am 17. August 2017