

Mousse au chocolat

Für 4 Personen

200 g Zartbitter- Kuvertüre (75%)	2 Eier	50 g Zucker
2 cl Cognac	2 cl Kakao-Likör	250 g Sahne
4 EL weiße Schokospäne	4 EL dunkle Schokospäne	

Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad auflösen. Eier trennen. Eigelbe und Zucker über einem warmen Wasserbad so lange schaumig rühren bis die Masse etwa 70 Grad erreicht hat. Die aufgelöste Schokolade unter die Zucker-Eiermasse rühren. Cognac und Likör ebenfalls untermischen. Die Masse abkühlen lassen. Eiweiß und Sahne getrennt voneinander steif schlagen. Zunächst Eischnee und danach die Sahne vorsichtig unter die Schoko-Eimasse heben. Mousse in Schälchen geben und kalt stellen. Mit einem, in heißes Wasser getauchten heißen Löffel nacheinander Nocken abstechen. Mousse mit weißen und dunklen Schokospänen bestreuen und servieren.

Otto Koch am 26. April 2013