

Mousse au Chocolat

Für 4 Portionen:

300 g Zartbitterschokolade (70%) 80 g Butter 3 Eier
Salz

Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter unterrühren, ebenfalls schmelzen und die Masse abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in die Schokomasse rühren. Die Schoko-Eigelb-Masse muss unbedingt Zimmertemperatur haben, wenn die Eigelbe untergerührt werden. Ist sie zu warm, gerinnt das Eigelb.

Die Eiweiße mit einer kleinen Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen und unter die abgekühlte Schoko-Eigelb-Masse heben. Die Schokomasse in eine Schale oder Portionsförmchen füllen. Die Mousse au Chocolat entweder sofort genießen oder im Kühlschrank aufbewahren, dann aber 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Alexander Kumptner am 06. Dezember 2022