

mousse au chocolat - eurer bestes Rezept

Beitrag von „Lale“ vom 6. Februar 2007 21:08

Mousse au Chocolat

100g Zartbitter Schokolade (mind. 70% Cacao)

1 El Butter

1 Tasse Starken Espresso

3 Eigelb

2 Tl Puderzucker

4 Eiweiß

Salz

1. Zartbitter Schokolade, Butter vorsichtig in starken Espresso schmelzen.
2. Eigelb und Puderzucker dazugeben und unterrühren. Schokomasse darf nicht heiß sein, damit das Eigelb nicht gerinnt.
3. Eischnee aus Eiweiß und Salz
4. 2-3 Tl von dem Eiweiß unter Schokomasse unterrühre. Restliches Eiweiß vorsichtig unterheben.

Dies ist ein altes Rezept aus Frankreich.

Nur vorsichtig mit der Espressomenge. Die Schokolade sollte nicht zu flüssig werden sonst setzt sich der Espresso nach einer Weile unten ab. Nach und nach den Espresso dazugeben.

Bei frischen Eiern ist mir da noch nie etwas passiert in Bezug auf Salmonellen.

Garantie ist das nicht.....aber die Mousse ist soooo lecker, da geh ich das Risiko gerne ein 😊

LG Lale