

mousse au chocolat - eurer bestes Rezept

Beitrag von „eulenspiegel“ vom 6. Februar 2007 17:45

Mein Lieblingsrezept kommt von Jamie Oliver:

Jetzt die Mousse: Für vier Portionen

225 g Zartbitterschokolade, zerstoßen

70 g Butter, in Stücke geschnitten

350 g Sahne

2 Eier

2 EL Honig

Schoko und Butter in einer Schüssel im Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Anschließend von der Kochstelle nehmen.

In einer anderen Schüssel Sahne steif schlagen.(nicht zu steif)

In einer dritten Schüssel Eier und Honig schäumig schlagen. Anschließen die flüssige Schoko-Butter-Masse und die Sahne vorsichtig daruter heben, so dass sie nicht zusammenfällt. Fertig

Gruß Annette