

mousse au chocolat - eurer bestes Rezept

Beitrag von „Aktenklammer“ vom 6. Februar 2007 17:27

Ich hatte vor einiger Zeit mal ein Rezept für Mousse au chocolat, das meiner Meinung nach nur Bitter- und Vollmilchschokolade, Eiweiß und Sahne brauchte. Leider ist es weg. Bei den Rezepten, die ich im Netz gefunden habe, ist noch so viel Tirilie dabei, mein "altes" Rezept war so schön einfach.

Was ist denn euer Erfolgsrezept für Mousse au chocolat?

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 darunter heben, so dass sie nicht zusammenfällt. Fertig

Gruß Annette

Beitrag von „Aktenklammer“ vom 6. Februar 2007 17:48

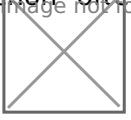
Danke, das könnte ich schaffen. Ich glaube, ich kaufe mir auch mal ein Buch von Jamie Oliver. Bisher bin ich nur Passivköchin, so beim Perfekten Dinner und ähnliches ... a propos, da soll es ein gutes Rezept für Hirschgoulasch geben, das ich sofort suchen muss (die Fleischberge ...)

Beitrag von „Super-Lion“ vom 6. Februar 2007 17:59

Hello AK,

ich habe auch ein Rezept für Mousse au chocolat, allerdings benötigt man da frische, rohe Eier. Und da das mit den Salmonellen immer so ein Ding ist, mache ich bei Partys oft einfach das Mousse von Dr. Oetker.

Bin auch schon öfters nach dem Rezept gefragt worden, so schlecht kann's also nicht schmecken.



Dazu vielleicht noch das weiße und dann schön angerichtet mit Pfefferminzblättchen, Obst und/oder Fruchtspiegel macht das auch etwas her.

Viele Grüße
Super-Lion

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

Mousse au Chocolat

100g Zartbitter Schokolade (mind. 70% Cacao)
1 Ei 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 unterröhre. 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

Beitrag von „Delphine“ vom 6. Februar 2007 21:56

Ganz toll und mit deinen Zutaten ist die Mousse aus dem Doktor Oetker Kochbuch: 150g Schokolade, 3Eiweiß, 125ml Sahne. Eiweiß steifschlagen, Schokolade im Wasserbad schmelzen, ein bisschen abkühlen lassen, aber nicht festwerden lassen, Sahne steif schlagen. Schokolade unter etwa die Hälfte des Eiweiß heben, dann Sahne unterheben, dann den Rest des Eiweiß wirklich vorsichtig unterheben. Wird super locker und lecker!!!

Mache ich im Moment einmal pro Woche... Ach ja, reicht für 2-4 Personen - kommt auf die Gefräßigkeit an... Mein Mann schimpft immer, ich solle doch für uns zwei die doppelte Menge machen...

LG Delphine