

# Mousse au chocolat

Schwierigkeit:

Leicht

Kategorie:

Nachspeisen

Herkunft:

Till

## Zutaten

- 120 g Bitterschokolade (Tafeln)
- 3 EL Wasser
- 2 TL Pulverkaffe
- 3 Eier
- Vanillezucker
- 150 ml Sahne

## Anleitung

Schokolade mit Wasser und Kaffee bei ganz milder Hitze schmelzen. Umrühren! Eier trennen, Eiweiß zu steifen Eischnee schlagen, Eigelb mit Vanillezucker schaumig rühren. Sahne steif schlagen.

Wenn die Schokolade glatt geschmolzen und abgekühlt ist, wird sie der Reihe nach

- Mit Eigelbmasse
- mit Schlagsahne
- mit Eischnee

vermischt.

Die Creme in eine Glasschale füllen und für 2 - längstens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dabei gut abdecken, da die Mousse leicht Fremdgerüche annimmt!!! Die Mousse vor dem Servieren mit Schokoladenraspeln oder Schlagsahnetupfen verzieren.

## Bilder

*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

# Quelle

Till

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/mousse\\_au\\_chocolat/index](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/mousse_au_chocolat/index)

Last update: **2020/12/31 19:07**

