

Schokolade-Mousse

Zutaten: (für 4 Personen)

Zutaten:

- 200 g schwarze Schokolade
- 1 EL Kirsch
- 1 kleiner heisser Espresso
- 2 EL Kakao-Pulver
- 3 Eigelb
- 20 g Zucker
- 3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 3 dl Voll-Rahm

*Allenfalls zusätzlich flaumig geschlagener Rahm, oder etwas Doppelrahm und Kakao-Pulver zum Anrichten.

Zubereitung:

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Kirsch im Wasserbad schmelzen. Den Kakao mit dem heissen Espresso übergiessen und zur geschmolzenen Schokolade geben.

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Ei-Zucker-Masse ganz hell ist.

Die geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen und dann die Ei-Zucker-Masse zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Den Rahm nur zu 90 % steif schlagen. Wird der Rahm «überschlagen», wird die Mousse körnig.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Abwechslungsweise steif geschlagenes Eiweiss und Rahm zur Schokoladen-Masse* geben und sorgfältig unterheben.

Die Mousse mit einer Plastikfolie zugedeckt für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank kühlstellen.

*Idealerweise hat die Schokolademasse jetzt eine Temperatur von knapp 40 Grad. Kühler sollte die Masse nicht sein, da sich dann Rahm und Eiweiss nicht gut unterheben lassen.