

Mousse au Chocolat



Zutaten:

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
25 g	Vollmilch-Kuvertüre
1 Prise	Salz
1	kleines Ei
1	Eigelb
1 EL	Cognac oder Orangensaft
300 ml	Schlagsahne

Zubereitung:

Die Kuvertüren fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Nun Ei und Eigelb mit der Prise Salz über dem Wasserbad aufschlagen, bis es cremig und dicklich wird.

Dann die Masse vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Kuvertüre unter die Ei-Masse rühren.

Anschließend die Masse wieder auf das Wasserbad stellen und glatt rühren. Dabei den Cognaciterrühren.

Als nächstes die Masse in Eiswasser stellen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sahne halb steif schlagen. 1/3 der Sahne unter die Masse rühren, die restliche Sahne unterheben.

Zum Schluss Mousse in Schüsseln verteilen und über Nacht kalt stellen.