



## Mousse au Chocolat

Bestimmt gibt es Schokoladencremes in europäischen Küchen fast so lange, wie man die Kakaobohne kennt. Und die brachten die Spanier 1520 aus Mexico mit. Das schaumig-luftige und doch so intensiv schmeckende Kunstwerk der *mousse au chocolat* ist aber zweifellos eine Kreation der jüngeren Küchengeschichte. Dieses Rezept hat sich seit 1985 bewährt und erfüllt alle wichtigen Kriterien: Nur beste Zutaten und keinerlei Hilfsmittel, intensiver Geschmack, eine perfekte Konsistenz und mit absoluter Gelinggarantie.

**Schritt 1:** Die Schokolade in Stückchen brechen und im Wasserbad langsam schmelzen lassen. Sobald die Schokolade flüssig ist, Kakao und Espressopulver unterrühren.

**Schritt 2:** Während die Schokolade schmilzt, Eigelb und Vanillezucker schaumig rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat und eine dicke, gelbe Creme entstanden ist. Mit dem Handmixer dauert das mindestens 3-4 Minuten.

**Schritt 3:** Mit dem Handmixer die Sahne mit der Hälfte des Zuckers in einer großen Schüssel steif schlagen. Nicht dünn-cremig sondern richtig fest. Die Schale sofort in den Kühlschrank stellen. Dann das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz ebenfalls sehr steif schlagen. Sofort kühl stellen. Darauf achten, dass die Rührbesen bei jedem Arbeitsschritt sauber und trocken sind.

**Schritt 4:** Die mittlerweile geschmolzene Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und zwei Minuten abkühlen lassen. Die Eigelb-Zucker Creme noch einmal kurz aufschlagen. Dann die flüssige Schokolade in unter ständigem Rühren zur Creme hinzugeben bis sich eine homogene, zähe Masse gebildet und sich das Eigelb vollkommen mit der Schokolade vermischt hat.

**Schritt 5:** Die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und unter die noch handwarme Schokoladencreme ziehen. Hierzu nicht den Mixer, sondern einen Küchenschaber verwenden.

**Schritt 6:** Den Eischnee mit dem Küchenschaber unterheben. Sollte sich in der Zwischenzeit etwas flüssiges Eiweiß am Boden abgesetzt haben, achten Sie unbedingt darauf, dass jetzt nur der Schnee unter die Schokomasse kommt, nicht aber die Flüssigkeit. Rühren Sie ganz sanft weiter, bis der Eischnee gut vermischt ist.

**Schritt 7:** Die Mousse in eine Dessertschale oder in einzelne Gläser füllen, mit Zellophan abdecken und sofort in den Kühlschrank stellen. Mindestens 6 Stunden durchkühlen lassen, besser 24 Stunden.



### Zutaten (für 8 Personen)

- Sie brauchen 3 große Schalen, am besten aus Edelstahl und viel freien Platz in Ihrem Kühlschrank...
- 300 g Bitterschokolade / Kuvertüre
- 3 EL dunkles Kakaopulver
- 2 TL fein gemahlene Espresso
- 9 Eier (getrennt)
- 375 ml süße Sahne ohne Carrageen
- 2 EL selbst gemachter Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 bis 70 g Zucker (je nachdem, wie süß man es mag, mir reichen 50 Gramm)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Quelle: eigenes Rezept

