

Mousse au Chocolat

Form: Gläschen oder Schüssel

Ca. 10-12 Gläschen mit Deckel (160 ml)

Zeitlicher Aufwand (ohne Kühlzeit) 20 Minuten

Zutaten

4 Eier getrennt

3 EL heißes Wasser

50g Zucker

200g Zartbitterschokolade (mind. 60% Kakaoanteil)

200ml Sahne

1 TL Vanilleextrakt

Prise Salz



Zubereitung

1. Eigelb mit heißem Wasser, Zucker und Vanilleextrakt schaumig rühren. In der Zwischenzeit die Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen und dann lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Die Sahne (ohne Sahnesteif) ebenfalls steif schlagen. Eischnee und Sahne kühl stellen.
3. Die abgekühlte Schokolade zu der Eigelbmasse geben und einrühren. Dann den Eischnee und zuletzt die Sahne unterheben.
4. In Schälchen füllen und 4 Stunden kühl stellen. Lasst es euch schmecken.

Mein persönlicher Tipp:

Unbedingt Zartbitterschokolade verwenden, sonst wird es zu süß.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥

Danke, dass du mein Rezept ausprobierst!

Rezept: Mathilde aka mathildebackt

Blog: www.mathildebackt.de

Instagram: @mathildebackt