



Duo Chocolate Mousse

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

📅 Kühl stellen: ca. 4 Std.

🥕 vegetarisch

Portion (1/6): 454 kcal, F 35 g, Kh 24 g, E 5 g

Zutaten

für 6 Personen

100 g dunkle **Schokolade** 90 % Kakao (Lindt EXCELLENCE)

1.5 dl **Vollrahm**

100 g dunkle **Schokolade** (Lindt, EXCELLENCE Caramel Sea Salt)

2 frische **Eiweisse**

1 Prise **Salz**

1 EL **Zucker**

2 dl **Vollrahm**

2 frische **Eigelbe**

2 EL **Zucker**

50 g dunkle **Schokolade** (Lindt, EXCELLENCE Caramel Sea Salt)

Und so wirds gemacht:

1. Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, Schüssel von der Pfanne nehmen, etwas abkühlen. Rahm knapp steif schlagen, sorgfältig unter die Schokolade ziehen, in die Gläser verteilen.
2. Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Rahm steif schlagen.
4. Eigelbe und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Geschmolzene Schokolade mit 3 EL Schlagrahm zur Eimasse geben, gut verrühren. Restlichen Schlagrahm unter die Masse mischen. Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen, in die Gläser auf der Schokolademasse verteilen. Mousse zugedeckt mind. 4 Std. kühl stellen.
5. Schokolade in Täfelchen schneiden, kurz vor dem Servieren Mousse damit verzieren.

Für: 6 Gläser von je ca. 1½ dl