

Weihnachten Backen Rezepte

Mousse Au Chocolat

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Nachtisch, Kochen, Backen, Dessert, Schokolade, Advent

0,20 Liter	Milch	1/2	Vanilleschote
30 g	Zucker	250 g	edelbittere Schokolade
2	Eigelb	0,60 Liter	Schlagsahne

Zunächst eine Vanillecreme herstellen. Dazu die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen, die Schote herausnehmen und die heisse Milch unter die Eigelbmasse rühren. Dann diese Mischung im heissen Wasserbad langsam und unter ständigem Rühren heiss werden lassen (aber nicht kochen), bis sie deutlich dicker und schliesslich cremig wird.

Die Schokolade in feine Stücke hacken oder raspeln, hineingeben und verrühren bis sie vollständig aufgelöst ist, dann die Masse fast bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben und die Mousse au Chocolat in einer Schüssel oder in Portionsförmchen fest werden lassen.

Kühl servieren.