

Mousse au Chocolaté

Zutaten für 6 Personen:

100 g Zartbitter-Schokolade
150 g Vollmilch-Schokolade
400 g Schlagsahne
1 Ei
1 Eigelb
20 g Puderzucker
2 EL Cognac
2 EL Orangensaft
Schokospäne

Zubereitung:

- Beide Schokoladensorten klein hacken.
- Gehacktes im Wasserbad verflüssigen (schmelzen)
- Puderzucker, Eigelb und Ei im Wasserbad aufschlagen.
- Wenn die Eicreme dicklich ist, Schokolade untermischen.
- Cognac und Orangensaft ebenfalls einrühren.
- Creme etwas abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Schokocreme heben.
- Mousse auf Dessertschälchen verteilen.
- Mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Schokospänen überstreuen.