Mousse au Chocolat

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	50 g
Salz	
Schlagsahne	250 ml
Schokolade, Zartbitter	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eier trennen und Eigelb beiseitestellen. Eiweiß, Zucker und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 4,5 Min./Stufe 4 steif schlagen. Eischnee umfüllen und kalt stellen. Rühraufsatz entfernen und Mixbehälter ausspülen.

2. Rühraufsatz wieder in den Mixbehälter einsetzen. Kalte Sahne in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 1,5 Min./Stufe 4 unter Sichtkontakt steif schlagen. Sahne umfüllen, kalt stellen, Rühraufsatz entfernen und Mixbehälter reinigen und trocknen.

3. Zartbitterschokolade in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Schokolade mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und anschließend mit eingesetztem Messbecher 2,5 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen. Falls die Schokolade noch nicht ganz geschmolzen ist: Die Masse an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher weitere 1,5 Min./Stufe 1/50 °C schmelzen. Beiseitegestelltes Eigelb zugeben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 1 vermischen.

4. Rühraufsatz einsetzen, Sahne und Eischnee hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 45 Sek./Stufe 3 vermischen. Mit dem Spatel einmal gründlich durchrühren (damit sich eventuell abgesetzte Schokolade vom Topfboden löst) und erneut mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 3 vermischen.

5. Mousse au Chocolat in Gläser füllen und mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn keine Kinder mitessen, kannst du die Mousse auch mit Alkohol verfeinern. Dazu im letzten Schritt 1 EL Rum hinzufügen und unterrühren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	500 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	33 g