



Beschwipste Mousse au chocolat

Zutaten:

300 g	Schokolade
4	Eigelb (Größe M)
2	Eiweiß (Größe M)
100 g	Zucker
400 g	Schlagsahne
50 ml	Brandy, 20 Jahre gereift, unserer feinen Barbados Rum XO oder den Weinbrand XO*

Zubereitung:

Zuerst hacken Sie die Schokolade und schmelzen sie dann im heißen Wasserbad. Dann trennen Sie die Eier, schlagen das Eiweiß steif und lassen dann 50 g Zucker langsam einrieseln. In einem weiteren hohen Gefäß schlagen Sie danach die Sahne steif.

In einer Schüssel werden die Eigelbe mit dem übrigen Zucker und dem Brandy im Wasserbad schaumig geschlagen. Dann die flüssige Schokolade mit dem Schneebesen unterrühren. Unter diese Masse wird jetzt die geschlagene Sahne und danach das geschlagene Eiweiß untergehoben. So wird die Mousse schön luftig.

Nun füllen Sie die Mousse in kleine Gläser um oder in eine große Schüssel und stellen sie mindestens 3 Stunden kalt.

Die Mousse kann auch prima am Vortag zubereitet werden und über Nacht im Kühlschrank stehen. Zum Servieren können Sie noch Schokoladenraspel, Früchte oder Kokosflocken (gerade in Kombination mit Rum eine schöne Ergänzung) auf das Dessert streuen.

***Dieses Produkt können Sie bei uns im Geschäft kaufen. Wir füllen für Sie in Flaschen ab 200 ml frisch ab.**