

Mousse au Chocolat.

 **20 Min.**  **140 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

Zartbitterschokolade
g kalte Schlagsahne
Ei(er) (z.B. RespEGGt Eier)
g Zucker
Physalis

- 1** Es geht los mit der Schokolade. Diese muss erst einmal zum Schmelzen gebracht werden – idealerweise über dem heißen Wasserbad. Behalte vorher aber noch ein paar Schokostückchen für die Deko zurück.
- 2** Während die Schokolade schmilzt, kannst du die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Tipp: Das funktioniert am besten, wenn du 1 Prise Zucker dazugibst. Bis die Sahne zum Einsatz kommt, kannst du sie im Kühlschrank kalt stellen.
- 3** Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, die Quirle vorher aber gut abwaschen, es sollte keine Sahne mehr dran sein, sonst kann das mit dem Eischnee schief gehen.
- 4** Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen.
- 5** Jetzt bringst du alle Zutaten zusammen: Noch flüssige, aber nicht mehr super heiße Schokolade in sehr dünnem Strahl unter Rühren in den Eigelbschaum fließen lassen. Nun die steife Sahne sowie den Eischnee nach und nach mit einem Teigschaber unter die Schokoladenmasse ziehen. Nicht zu kräftig schlagen, sonst fällt alles zusammen.
- 6** Dein sensationelles Schokodessert kannst du nun abfüllen – am besten in edle Gläser, das macht einiges her. Wie wäre es sogar mit Weingläsern?
- 7** Topping: Die zurückbehaltene Schokolade sehr fein hacken und oben drüberstreuen. Auch halbierte Physalis sehen toll aus auf der Mousse und schmecken super dazu. Du kannst das Topping auch erst kurz vorm Servieren fertig machen.
- 8** Mousse im Kühlschrank ca. 2 Std. kalt stellen.