

# Mousse au chocolat – Masterrezepte!



Das Rezept ergibt ca. 8 Portionen á 75 g

Du benötigst für das Rezept:

150 g	Sahne, 32%
75 g	Milch, 3,5%
175 g	<a href="#">Kuvertüre 66%</a>
80 g	<a href="#">Kuvertüre 40 %</a>
60 g	Eigelb
95 g	Eiweiß
25 g	Zucker

Für die Späne benötigst Du:

200 g	<a href="#">Kuvertüre 66 %</a>
-------	--------------------------------

Alternative Dekoration:

150 g	Gemischte Beeren
8	Minzspitzen

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1 x [Rührschüssel 2,5 ltr](#)
- 1 x [Kochtopf](#)
- 1 x [Kleiner Schneebesen](#)
- 1 x Handmixer
- 1 x [Gummi Stilschaber](#)
- 1 x [Winkelpalette](#)
- 1 x [Schokoladenspachtel](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1 x [Spritzbeutel groß](#)
- 1 x [Sterntülle 15 cm](#)
- 1 x [Schneebesen groß](#)
- 1 x Steinplatte ca. 40 x 60 cm

### **Zur Herstellung:**

Für die Mousse die Sahne und die Milch in einem kleinen Kochtopf erwärmen. Etwas von der kochenden Flüssigkeit in die Eigelbe schütten und mit einem kleinen Schneebesen gut verrühren. Die Eigelb Masse in den Kochtopf zurück schütten und mit einem Gummi-Stilschaber unter ständigem Rühren auf 82°C erhitzen, bis die Creme bindet. Diesen Vorgang nennt man „Zur Rose abziehen“.

Vom Herd nehmen und die beiden Kuvertüren einrühren. Solange rühren, bis diese komplett geschmolzen ist.

In einer Rührschüssel die Eiweiße mit dem Zucker mit einem Handmixer steif schlagen.

Die noch warme Schokoladenmasse langsam in die Eiweißmasse rühren, bis sie eine homogene Konsistenz hat.

Entweder in einem Spritzbeutel sofort in Gläser füllen und gut durch kühlen, oder in einer Schüssel für ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Dann mit einem Spritzbeutel und einer großen 15er Sterntülle dekorativ in Gläser füllen.

Die Herstellung für die Schokospäne könnt Ihr direkt im Video auf [Youtube](#) nachschauen.

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 14.03.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44, [www.woellsteins.de](http://www.woellsteins.de)  
Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

