

Dunkles Schokoladen-Mousse

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Mousse:

- 4 Dotter (Größe M)
- 2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 4 Eiklar (Größe M)
- 50 g Zucker
- 200 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
- 1/8 l geschlagenes Schlagobers

1 Mousse:

Für die Mousse Dotter mit Vanille-Zucker über Dampf (Wasserbad) mit dem Schneebesen aufschlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig kalt schlagen. Eiklar mit Zucker über Dampf (Wasserbad) mit dem Schneebesen aufschlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu steifem Schnee kalt schlagen. Die Schokolade unter die Dottermasse rühren. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Schlagobers unterheben.

2 Die Mousse in Dessertschalen füllen und mind. 3 Std. kalt stellen.

3 Vor dem Servieren von der Mousse mit einem Eisportionierer Kugeln oder mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nocken formen und auf Tellern anrichten. Eisportionierer oder Esslöffel eventuell zuvor in kaltes Wasser tauchen. Die Mousse mit Früchten der Saison servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Mousse vor dem Servieren mit Staubzucker oder Backkakao leicht bestreuen.