

Schoggi-Mousse

Zutaten:

200 g Crémant-Schokolade
1 kleiner Espresso
1 EL Kirsch
3 Eigelb
20 g Zucker
3 Eiweiss
3 dl Voll-Rahm
Allenfalls zusätzlich Rahm und etwas Kakao-Pulver für Dekoration

Zubereitung:

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Espresso und dem Kirsch im Wasserbad schmelzen.

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Ei-Zucker-Masse ganz hell ist.

Die geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen und dann zur Ei-Zucker-Masse geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Den Rahm nur zu 90 Prozent steif schlagen. Wird der Rahm «überschlagen», wird die Mousse körnig.

Die Eiweiss ebenfalls steif schlagen. Abwechslungsweise steif geschlagenes Eiweiss und Rahm zur Schokoladen-Masse* geben und sorgfältig unterheben. Dann die Mousse mit einer Plastikfolie zugedeckt für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank kühlstellen.

*Idealerweise hat die Schokolademasse jetzt eine Temperatur von knapp 40 Grad. Kühler sollte die Masse nicht sein, da sich dann Rahm und Eiweiss nicht gut unterheben lassen.
