

Klassisches Mousse au chocolat

etwa 4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mousse:

200 g Zartbitterschokolade

100 g Milkschokolade

4 Eier

2 ½ dl Rahm

1 Mousse:

Zartbitter-Schokolade und Milkschokolade hacken und in einer Chromstahlschüssel in einem heissen Wasserbad schmelzen, dann in ein kaltes Wasserbad stellen, zum Abkühlen. Eier schaumig schlagen, die geschmolzene, abgekühlte Schokolade darauf geben und vorsichtig unterheben. Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Die Mousse **ca. 3 Stunden kühlstellen.**

Mit zwei in Wasser getauchten Esslöffeln Nocken abstechen und auf Tellern anrichten.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dazu passt sehr gut eine Fruchtsauce und etwas Crème fraîche als Garnitur. Zum Dekorieren verwenden Sie Dr. Oetker Schoko-Spirelli.