Schoko-Mousse

Von Marie



Dieses Rezept hat meine Oma irgendwann mal aus einer Zeitschrift ausgeschnitten und seitdem haben wir es immer nur zu zweit zubereitet. Deshalb ist es mein Herzensrezept. Und weil es allen so gut schmeckt, hab ich es noch nie geschafft, ein Foto davon zu machen, bevor es leer war..

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**n/a**	**30 min**

4 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

150 g	Zartbitterkuvertüre
2 x	Eier
	getrennt
1 Prise	Salz
3 EL	Zucker
1 TL	Kakaopulver
20 ml	Orangensaft
200 g	Sahne

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schüssel

Zubereitung

01 Die Kuvertüre klein hacken und in einem Wasserbad schmelzen lassen.

02 Die Eigelbe mit 2EL Zucker schaumig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann Kakaopulver und O-Saft dazu geben.

03 Eiweiß mit dem Salz und restlichen Zucker steif schlagen.

04 Sahne steif schlagen.

05 Die geschmolzene Kuvi nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.

06 Zum Schluss erst das Eiweiß, dann die Sahne mit viel Geduld und Liebe unterheben.

07 In eine schöne Schüssel füllen und am besten über Nacht abgedeckt kühl stellen.