

Rezept von Albi:

Mousse au chocolat

für 6 Personen

Zutaten

350 g Schokolade (zartbitter), 60 g Butter, 100 g Zucker, 6 Eier, 2 Esslöffel Cognac

Zubereitung

1. Schokolade zerbröckeln und im Wasserbad verflüssigen
2. Butter langsam dazugeben (falls es klumpt, einen Schuß Milch dazugeben)
3. Eigelb vom Eiweiß trennen und mit Zucker vermengen und gut schaumig rühren
4. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen
5. Cognac zur Schokoladen-Butter-Masse geben
6. Eigelb erst zur Schokoladen-Butter-Masse geben, wenn diese schon gut abgekühlt ist (falls es klumpt, einen Schuß Milch dazugeben)
7. sanft das Eiweiß unterziehen (nicht schlagen)
8. 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen

Zeitbedarf

30 Minuten

