Rezept von Albi:

Mousse au chocolat

für 6 Personen

Zutaten

 $350~{\rm g}$ Schokolade (zartbitter), $60~{\rm g}$ Butter, $100~{\rm g}$ Zucker, 6 Eier, 2 Esslöffel Cognac

Zubereitung

- 1. Schokolade zerbröckeln und im Wasserbad verflüssigen
- 2. Butter langsam dazugeben (falls es klummpt, 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 klummpt, einen Schuß Milch dazugeben)
- 7. sanft das Eiweiß unterziehen (nicht schlagen)
- 8. 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen

Zeitbedarf

30 Minuten

