Rezept aus Quarks und Co., Die Sünde selbst



Mousse de chocolat

dunkel oder hell, für 4 Personen

Zutaten

300ml Flüssigkeit (Wasser, Kaffee, Orangensaft, Milch), 3 Blatt Gelatine, 400 g gute Schokolade (Vollmilch oder weiß), Spirituosen nach Geschmack

Zubereitung

1. die Gelatine nach Anweisung auf der Packung quellen lassen
2. die Flüssigkeit (für dunkle Mousse empfehle ich Kaffee, für helle Wasser) auf etwa 35°C erwärmen
3. die Zusatzstoffe (für dunkle Mousse z.B. Amarettolikör, für helle z.B. Eierlikör) zugeben
4. jetzt die Gelatine ausdrücken und in der Flüssigkeit auflösen,
5. darin die Schokolade zerbröckeln,
6. im Wasserbad unter Rühren vorsichtig erhitzen, mit der Mikrowelle geht das punktgenau!
7. Schokolade darf nicht kochen und nicht zu dünnflüssig werden
8. jetzt im Eisbad das Ganze kräftig schlagen bis nach ca. 5 Minuten der Schaum entsteht.
9. Wenn kein Schaum entsteht, war wahrscheinlich zuwenig Schokolade drin, dann nochmals vorsichtig erhitzen und Schokolade zugeben
10. nochmals 5 Minuten schlagen, bis die Mousse anfängt fest zu werden.

Zeitbedarf

30 Minuten