

Schokoladen - Minze - Mousse 2

Zutaten für: 8 Personen

200	Gramm	Sehr gute Zartbitterschokolade
40	Gramm	Zucker
2		Frische Eier getrennt
20	ml	Weinbrand
200	Gramm	Schlagsahne
2	Essl.	Espresso, frisch gekocht
1	Teel.	Vanillezucker
100	Gramm	After Eight; Schoko-Minz-Täfelchen Dekoration
50	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre Puderzucker Monatserdbeeren

Anleitung:

Die Eigelb mit dem Zucker sehr cremig und hell schlagen. Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle (250 Watt) schmelzen. Die Schokolade unter Rühren in die Eigelbmasse geben, dann den Espresso und den Weinbrand unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen. Die Eiweiss cremig schlagen, den Vanillezucker zugeben und nochmal kurz weiterschlagen, ebenfalls unter die Schokoladenmasse ziehen. Die Schoko-Minz-Täfelchen in Würfelchen von etwa 1/2 cm Kantenlänge schneiden und vorsichtig unter die Masse mischen. Alles in eine Glasschüssel füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen. Für die Dekoration die Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine winzige Ecke abschneiden und auf Alufolie kleine Schokoladengitter aufspritzen. Kühl stellen und fest werden lassen, dann die Gitter durch Ablösen der Folie vorsichtig abtrennen. Teller mit Puderzucker bestäuben, von der Mousse mit Hilfe zweier Löffel Nocken abstechen und auf die Tellermitte legen. Oben und unten jeweils ein Schokoladengitter auflegen und die Seiten nach Belieben mit halbierten Monatserdbeeren dekorieren.