

Schokoladen - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	V - MILch
4	Stücke	Eigelb
300	Gramm	V - Milchkuvertuere
300	Gramm	Dunkle Kuvertuere
40	ml	Pia Maria (Cognac)
1/2	Ltr.	Geschlagene Sahne
8	Stücke	Eiweiss
2		Esl. Zucker

Anleitung:

Die heisse Milch unter rühren zu den Eigelben schütten und im heissen Wasserbad zu Rose aufschlagen. Ist die Masse schön dicklich cremig, dann die gehackte Kuvertuere hinzu und den Cognac. Die Creme evtl. etwas abkühlen, dann die geschlagene Sahne zugeben und das zu steifem Eischnee geschlagene Eiweiss zugeben. Die Creme in grosse Glasschüsseln oder Portionsgläser abfüllen.

Garnitur :

In Gläser. Mit Stentüllespritzbeutel einfüllen und kühlen, vor dem servieren mit Minzeplättchen ausgarnieren.

Auf Teller. Mousnocken mit warmen Esslöffel abstechen im Hippenblatt/ Körbchen anrichten. Früchte und Fruchtsauce.