Mousse au chocolat

Kategorien: Desserts
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

0.25 l Schlagobers
100 g Couvertüre
50 g Zucker
2 Eier
2 cl Cognac

Zubereitung

Die Eier trennen.
Die Schokolade in kleine Stückchen schneiden und über einem Wasserbad schmelzen lassen.
Inzwischen die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.
Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.
Der geschmolzenen Schokolade vorsichtig den Schlagobers unterrühren.
Mit einem Schneebesen die Schokolade, Cognac und das aufgeschlagene Eigelb vorsichtig vermengen.
Zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.
Portionsweise anrichten und 1 Std. im Kühlschrank erkalten lassen.