

4-6 Pax

Schokolademousse

Zutaten

Dunkles Schokolademousse:

1000 g	Couverture dunkel
250 ml	Obers
5 Stk.	Eidotter
60 g	Staubzucker
2 cl	Rum
½ Stk.	Vanilleschote

Weißes Schokolademousse:

150 g	Couverture weiß
250 ml	Obers
2 Blätter	Gelatine
2 cl	Cointreau
5 Stk.	Eidotter
60 g	Staubzucker
½ Stk.	Vanilleschote

Arbeitsbeschreibung

Dunkles Schokolademousse:

1. Schokolade zerkleinern und über Wasserdampf schmelzen lassen. Eidotter mit Staubzucker, Vanillemark und Rum im Schneekessel über Wasserdampf schaumig schlagen.
2. Die geschmolzene Schokolade lippenwarm und ein Drittel vom geschlagenen Obers zügig unter die Dottermasse rühren.
3. Das restliche geschlagene Obers unterheben. In Gläser oder Formen abfüllen und einige Stunden kühlen. Anrichten und dekorieren nach Belieben.

Weißes Schokolademousse:

1. Schokolade zerkleinern und über Wasserdampf schmelzen lassen. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eidotter mit Staubzucker, Vanillezucker und 1 cl Cointreau im Schneekessel über Wasserdampf schaumig geschlagen.
2. Die Gelatine ausdrücken, 1 cl Cointreau auflösen und die Dottermasse einrühren. Die geschmolzene Schokolade lippenwarm und ein Drittel vom geschlagenen Obers zügig unter die Dottermasse rühren.
3. Das restliche geschlagene Obers unterheben. In Gläser oder Formen abfüllen und einige Stunden kühlen. Anrichten und dekorieren nach Belieben.

Hinweise

Minze als Deko