

Schokolademousse

Zutaten

5	Eidotter
120 g	Staubzucker
1 cl	Rum
150 g	dunkle Couverture
300 g	Obers

Weiteres:

Salz
Vanillemark

Arbeitsbeschreibung

1. Schokolade zerkleinern und über Wasserdampf schmelzen lassen. Eidotter, mit Staubzucker, Vanillemark, Salz und Rum im Schneekessel über Wasserdampf schaumig schlagen.
2. Die geschmolzene Schokolade abkühlen lassen (lippenwarm) und zügig unter die Dottermasse rühren. Die fast kalte Schokolademasse vorsichtig unter das steif geschlagene Obers heben.
3. In Gläser oder Formen abfüllen und einige Stunden kühlen lassen. Mit Vanilleschaum und gespritzter Dekor-Schokolade ausgarnieren.