



Mousse au Chocolat

Für 6 Portionen



Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz in die Rührschüssel geben. Den Profi-Ballonschneebeisen in die Kenwood Cooking Chef einsetzen und bei Stufe 6 das Eiweiß 30 Sekunden schlagen. Bei laufendem Rührwerk 100 g Zucker langsam einrieseln lassen und die Masse in etwa 2 Minuten zu steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee in eine Schüssel umfüllen.

Die Sahne in die Rührschüssel geben und mit aufgesetztem Spritzschutz bei maximaler Stufe in etwa 1 Minute steif schlagen. In eine Schüssel umfüllen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2 EL Wasser in die Rührschüssel geben und bei Rührstufe 6 zu einer steifen Schaummasse schlagen. Dabei die Temperatur zunächst Stufenweise ab 40°C um 20°C erhöhen damit das Ei langsam stocken kann. Die Ei- Zuckermasse bis 85°C dickschaumig aufschlagen.

Die vorab geschmolzene Schokolade in einem dünnen Strahl zugießen und mit dem Ballonschneebeisen auf Stufe 1 unter die Schaummasse rühren. Die geschlagene Sahne unter die Schokocreme ziehen. Den Eischnee behutsam unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren von der Mousse Nocken abstechen, auf Portionsteller setzen und mit groben Schokoladenspänen garniert servieren.

Tipp: Beilagen zum Servieren je nach Jahreszeit (z.b. Kirschragout, Himbeerfruchtsauce, Gewürzorange etc.)



Zutaten

- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 150 g Sahne
- 200 g Zartbitter-Schokolade, geschmolzen
- Schokoladenspäne zum Servieren

Hier geht's zum Online Shop:

- <http://www.hommel-shop.de/Kenwood-Cooking-Chef-KM086-84-3-Zubehoerteile-davon-eins-Ihrer-Wahl.html>