Rezept aus Quarks und Co., Die Sünde selbst



Mousse de chocolat

dunkel oder hell, für 4 Personen

Zutaten

300ml Flüssigkeit (Wasser, Kaffee, Orangensaft, Milch), 3 Blatt Gelatine (ggf. Sicherheitspuffer von 0,25 Blatt zugeben), 400 g gute Schokolade (Vollmilch oder weiß), Spirituosen nach Geschmack

Zubereitung

1. die Gelatine in der kalten Flüssigkeit quellen lassen
2. die Zusatzstoffe (für dunkle Mousse z.B. Amarettolikör oder Rum, für helle z.B. Eierlikör) zugeben
3. die Flüssigkeit (für dunkle Mousse Kaffee, für helle Wasser) auf etwa 35°C erwärmen und die Gelatine darin auflösen
4. jetzt die Schokolade einbröckeln,
5. die Mischung in einer Metallschüssel im Wasserbad unter Rühren vorsichtig erhitzen
6. die Schokolade darin schmelzen, die Temperatur sollte weiterhin bei ca. 35°C liegen
7. wenn die Schokolade vollständig geschmolzen jetzt im Eisbad das Ganze mit dem Mixer vorsichtig schlagen bis sich nach gut 5 Minuten die Konsistenz versteift.
8. wenn die Masse nicht anfängt fest zu werden, war wahrscheinlich zu wenig Schokolade/Gelatine drin, dann nochmals vorsichtig erhitzen und Schokolade zugeben
9. nochmals 5 Minuten schlagen, bis die Mousse anfängt fest zu werden.

Zeitbedarf

30 Minuten