

Sunday, February 12. 2012

### **Mousse au Chocolat mit einem Hauch Kaffeearoma**

Oh, ich komme mit Schreiben gar nicht mehr hinterher! Ich bin ja noch immer bei der Weihnachtszeit (die Buffet-Äbersicht ist hier zu finden). Aber macht ja auch nichts - Schokomousse passt immer :)

Die schÄ¼ne helle Komponente auf dem Teller ist eine Bayrische Creme (Rezept hier) mit einem hellen Fruchtspiegel, statt der Ä¼blichen Himbeersauce. Und frische FrÄ¼chte sollten ja auf keinem schÄ¼n angerichteten Dessert-Teller fehlen.

FÄ¼r 6â€8 Personen:  
200 g Bitterschokolade  
2 TL Ä¼slicher Kaffee  
5 EL Wasser  
5 sehr frische Bio-Eier  
2 EL Cognac  
4 EL Bourbon-Vanillezucker  
ca. 1/4 Liter Schlagsahne

Den Kaffee im Wasser aufÄ¼sen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und den Kaffee gut unterÄ¼hren.

Die Eier trennen und das EiweiÄ¼ zu Eischnee steif schlagen.

Das Eigelb mit Vanillezucker und Cognac in einer MetallschÄ¼ssel Ä¼ber einem heiÄ¼en Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Dabei aufpassen, dass das Ei nicht zu heiÄ¼ wird - es darf nicht gerinnen.

Die Schokolade sollte inzwischen etwas abgekÄ¼hlt sein und kann vorsichtig unter die Eigelbmasse gerÄ¼hrt werden.

Dann mit dem Schneebesen erst die Schlagsahne und dann das EiweiÄ¼ unterheben. Nicht zu stark rÄ¼hren, dass die Mousse schÄ¼n luftig bleibt!

Die Mousse in eine schÄ¼ne Schale oder PortionsschÄ¼lchen geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt Ä¼ber Nacht im KÄ¼hlschrank fest werden lassen.

Mit einem EsslÄ¼ffel Nocken abstechen und auf einem Teller anrichten. Dazu passen zum Beispiel frische FrÄ¼chte, Mandelscheiben, Sahne oder etwas CremelikÄ¼r als Dekoration. - Wir hatten aufgeschnittene Karambole und Pistazien-EierlikÄ¼r.

Posted by orange in sÄ¼Ä¼es at 17:30