

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „guckux“ vom 7. Dezember 2022, 15:41

Mousse au chocolate

Als Kind liebte ich Mousse, und verfluchte sie auch, weil nach dem dritten oder 4ten Löffel der Mund zusammenklebte... Ob es an ggfs verwendeter Gelatine hing? Keine Ahnung, Ich kenne aber Leute, welche diese "eine" Portion an einem Abend Wegfuttern 😊

Zutaten:

- 8 Eier (groß)
- 300g Herrenschokolade (Stollwerk) - (keine Milka, Lindt oder sonstigen Schotter!)
- 400ml Sahne
- 2 Teelöffel schwach entölter Kakao (zB Bensdorf)
- ggfs "Verfeinern" mit feinstgemahlener Espressobohne ("mein Italiener röstet aus der verwendeten Bohne Schokolade Charakter raus - NICHTS aromatisiertes bitte!)

Ich erachte es als Vorteilhaft, wenn der Schneebesen nicht aus Draht ist, sondern Strohhalm dicke Kunststoffteile hat...

Alles "Vorbereiten", die Schritte der Zumengungen sind zügig zu vollziehen!

Die Schokolade wird in einem Wasserbad erhitzt bis sie schön flüssig ist.

Darauf wird der Kakao und der fein gemahlene Espresso gesiebt - bereits bevor die Schokolade flüssig ist.



7 Eigelb "schaumig" rühren

8 Eiweiß steif schlagen

400ml Sahne steif schlagen



Schokoladenschüssel aus dem Wasserbad nehmen, es folgt die Zugabe des Eigelbs, nach "halben" Einrühren, die Sahne hinzugeben, Rühren bis "Schlieren" zu sehen sind, dann das Eiweiß gefühlvoll unterheben, bis die Masse eine einheitliche braune Färbung hat.

(Rührt man mit Sahne etwas länger, wird es feiner, bei kürzer kann es "kleine" weiche Stückchen geben, der eine mag es so, der andere anders... 😊)



mit Sahne - noch ohne Eiweiß



Eiweiß - Zwischenstadium



fertig ist sie!

Als Dessert reicht es gut für etwa 12 Personen - der Rekord liegt bei einer 24 Personen Portion bei 12min von 16 Genießern 😄