Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner

Helle Schokoladenmousse

für 4 bis 6 Personen

Zutaten		*zu tun*
100 g	Crémant Schokolade	zerbröckeln, in eine Schüssel geben
100 g	Milchschokolade	
2 EL	Cognac	
1 EL	starker Kaffee	z.B. ausgekühlter Espresso dazugeben Die Schüssel in ein nicht zu heisses Wasserbad stellen, damit die Schokolade schmelzen, anschliessend etwas auskühlen lassen
2	Eigelb	dazurühren
2 dl	Schlagrahm	steif schlagen, darunter ziehen
4	Eiweiss	bei Verwendung von nur 2 Eiweiss lässt sich die Mousse besser formen
1	Prise Salz	zusammen steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. Schüssel mit Inhalt 5 bis 6 Std. kühl stellen.

Anrichten und Servieren

- Die Mousse sorgfältig mit 2 Löffeln abstechen, auf Teller anrichten und mit leicht geschlagenem Rahm servieren. Für die garnitur 3 Tropfen flüddssigen gelee oder Sirup auf den Rahm geben und mit einem Zahnstocher zu einer Garnitur „verziehen“.

Tips

- Die Mousse, in Coupegläser oder kleine Dessertschalen gefüllt, kühlt schneller aus und das Dessert ist so bereits nach 2 bis 3 Stunden servierbereit.
- Unser Dessert ist im Kühlschrank 2 Tage haltbar.