

Mousse au chocolat mit bitterer Edelschokolade und Cognac



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

Der französische Klassiker, mit schwarzer Schokolade.

Zutaten

- 300g geschlagene ahne
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 3 cl Cognac

- 200 g dunkle Schokolade mit 70% Kakaoanteil

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schokolade zerbröckeln, mit dem Cognac auf einem Wasserbad schmelzen. (Geht auch in der Mikrowelle, kleine Stufe)

Schritt2

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad aufschlagen, gut ausgaren und mit der geschmolzenen Schokolade mischen, abkühlen lassen. Die Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt3

(Für Kalorien Bewusste ersetze ich die geschlagene Sahne teilweise mit geschlagenem Eiweiß)

Schritt4

In einer flachen Auflaufform oder Schüsse, oder eben Portionstimbale oder Förmchen, bzw. Schalen kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag :

Schritt6

Mit einem, in heißem Wasser getauchten El, jeweils 2 schöne, glatte Nocken p. P. abstechen und anrichten :

Schritt7

Dazu hausgemachter Vanillesoße, halbsteifer Vanillesahne, Orangen -Sahne, Eierlikör reichen, oder mit jahreszeitlich, vollreifen Früchten anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** klassisch, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mousse-au-chocolat-mit-bitterer-edelschokolade-und-cognac/>