Schokoladen – Ingwer – Mousse

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Stimmig, schnell, leicht, einfach, köstlich in dieser Geschmackskombination

Zutaten

- ½ l Milch
- ½ Schlagsahne
- 200 g dunkle Kuvertüre o. Bitterschokolade mit 70% Kakaoanteil
- 25 g frischer, geriebener Ingwer
- 120 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Mousse:

Schritt3

Zunächst die Schokolade grob brechen und schmelzen lassen. (Kleine Stufe der Mikrowelle oder Wasserbad)

Schritt4

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, die heiße Milch dazu geben, etwas weiter schlagen, die Eigelbe gut "ausgaren".

Schritt5

Die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine sowie den geriebenen Ingwer dazu geben; zunächst kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt6

Vor dem "Stocken", die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, und in Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen abfüllen,

Schritt7

2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern reiche ich mein Schokoladen-Ingwer Mousse auf einem Orangensoßenspiegel mit in Orangenlikör marinierten Orangenfilets.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** ingwer, mousse, schokolade

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-ingwer-mousse/