



SCHOKOLADEN- MOUSSE

ZUTATEN

- 170 g** Vollei
- 20 g** Eigelb
- 50 g** Zucker

- 200 g** Zartbitter
Schokolade
- 100 g** Milkschokolade

- 20 g** Cognac
- 400 g** Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen und das Eiweiss im sauberen und fettfreien Mixtopf mit dem Rühraufsatz 3 Min. / Stufe 3.5 steifschlagen, anschliessend umfüllen und kaltstellen
2. Rahm in den Mixtopf geben und ebenfalls mit Rühraufsatz Stufe 3 bis zum gewünschten Ergebnis steifschlagen, anschliessend umfüllen und kaltstellen
3. Mixtopf gründlich waschen und gut trocknen
4. Schokolade in Stücken begeben und 5 Sek. / Stufe 9 hacken, mit dem Spatel nach unten schieben und 4 Min. / 50° / Stufe 2 schmelzen
5. 4 Eigelb und Zucker in den Mixtopf geben und 6 Min. / Stufe 4 schaumig schlagen
6. 1 Min. / Stufe 2.5 einstellen, abgekühlte Schokolade begeben und gut mischen
7. Eiweiss zugeben und mit Rühraufsatz ca. 10 Sek. / Stufe 2.5 vorsichtig unterheben (ggf. von Hand)
8. Anschliessend dasselbe mit dem Rahm, mind. 3h kühlstellen