

Schoko-Mousse

260—270 Min

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke hacken, mit Butter in eine hitzebeständige Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren im Wasserbad schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen und die Eigelbe nacheinander zur Schokoladenmasse geben und nach jeder Zugabe gut verquirlen. Die Bourbon-Vanillepaste unterrühren.
3. In einer weiteren Schüssel das Eiweiß bei mittlerer Geschwindigkeit schaumig schlagen. Eine Prise Salz hinzufügen, dann nach und nach den Zucker unterrühren, bis sich weiche Spitzen bilden.
4. Ein Drittel des Eischnees vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Dann die Schokoladenmasse zum restlichen Eischnee geben und vorsichtig unterheben, bis alles gut vermischt ist.
5. In eine Servierschüssel oder Gläser füllen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kühl stellen. Mit Schlagsahne und Schokoladenraspeln servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

20 g	Butter
120 g	Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
3	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 TL	Bourbon Vanillepaste
1 Prise	Himalayasalz