



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 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

