

Schokoladenmousse

Hotel Menge, Arnsberg

Zutaten für 8 Personen:

- 2 Eigelbe
- 1 ganzes Ei
- 1 Prise Salz
- 50 g Honig
- 100 g Zartbitterkuvertüre (mind. 56% Kakaoanteil) wir nehmen $\frac{1}{2}$ Valrhona-Araguani-Schokolade mit 76 % Kakaoanteil $\frac{1}{2}$ 52 % Kakaoanteil
- 2 Eßl. Rotwein
- $\frac{1}{2}$ Eßl. Kakaopulver
- 2 Eßl. Creme de Cacao dunkel
- 275 g geschlagene Sahne

Arbeitsschritte:

- Die Eigelbe, das ganze Ei, die Prise Salz und den Honig im Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen (bis zum Stand)
- Die Zartbitterkuvertüre erwärmen
- Den Rotwein, das Kakaopulver und den Creme de Cacao verrühren
- Den verrührten Kakao mit der aufgeschlagenen Eigelbmasse vermengen
- Danach die geschmolzene Kuvertüre unterziehen.
- Die Masse auf Zimmertemperatur runter kühlen lassen
- Die geschlagene Sahne unterziehen
- Die Mousses abgedeckt in den Kühlschrank stellen. (ca.4-6 Stunden)

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten und vor Allem beim Essen.

Ihre Familie Menge und das gesamte Team

