



MOUSSE AU CHOCOLAT MIT BROMBEEREN UND SAHNE

ZUBEREITUNGSZEIT: UND GARZEIT: 40 MIN KÜHLZEIT MIND.: 3 H

ZUTATEN

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 2 cl Orangenlikör
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Sahne, gekühlt
- 1 EL Vanillezucker
- Zum Garnieren:
- 80 g Zartbitterschokolade
- 1 Handvoll Brombeeren
- 4 EL halbsteif geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

1. Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und den Likör unterrühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über dem heißen Wasserbad weißcremig aufschlagen. Die noch flüssige Kuvertüre untermischen und die Mischung kalt rühren.
2. Die Eiweiße mit dem Salz im Mixer zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee weiterschlagen, bis er fest ist und Spitzen zieht; anschließend herausnehmen.
3. Die gut gekühlte Sahne mit dem Vanillezucker in den Mixer geben und steif schlagen. Die geschlagene Sahne auf die Eigelb-Schoko-Masse gleiten lassen und unterheben. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterziehen.
4. Die Mousse in Dessertgläser füllen und abgedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen.
5. Inzwischen etwas Zartbitterschokolade fein raspeln. Die übrige Schokolade in Stücke brechen.
6. Die Brombeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen und trocknen lassen.
7. Die Mousse jeweils mit etwas geraspelter Schokolade bestreuen und mit 1 EL halbsteif geschlagener Sahne, ein paar Brombeeren und Schokoladenstücken