

Schokoladenschaum - Mousse au chocolat

120 g	Kuvertüre Zartbitter
1	Eigelb
1	Ei
20 g	Schokoladenlikör
250 ml	geschlagene Sahne

Zubereitung Mousse:

1. Kuvertüre fein zerkleinern und in einer Metallschüssel bei milder Hitze über einem Wasserbad schmelzen.
2. Ei, Eigelb und Likör vermischen und über einem heißen Wasserbad so lange dick-cremig aufschlagen, bis die Spuren vom Schneebesen gut erkennbar sind. Vom Herd nehmen.
3. Geschmolzene Kuvertüre in die etwas abgekühlte Schaummasse (ca. 45 °C) rühren.
4. Geschlagene Sahne wie üblich (1/3 - 2/3) unterheben und einige Stunden kalt stellen.

Schokoladenschaum (ohne Ei) - Mousse au chocolat

130 g	Kuvertüre Zartbitter
100 ml	Sahne
2 El	Espresso
20 ml	Likör (Orange, Schokolade o. ä.)
250 ml	geschlagene Sahne

Zubereitung Mousse:

1. Kuvertüre fein zerkleinern.
2. 100 ml Sahne erhitzen.
Heiße Flüssigkeit vom Herd nehmen und die zerkleinerten Kuvertüre zugeben.
Mischung kurz ruhen lassen.
Verrühren bis die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist.
3. Espresso und Likör in die Schokoladenmasse einrühren.
Etwas abkühlen lassen (ca. 45 °C).
4. Restliche Sahne steif schlagen.
Wie üblich (1/3 - 2/3) unterheben und einige Stunden kalt stellen.