



Bits & Bites of natural food  
and adventurous travels

## MOUSSE AU CHOCOLAT

Zutaten für 4-6 Portionen, je nachdem ob das Mousse solo oder in einer Dessertkombination serviert wird. **Ich habe alle Zutaten zimmerwarm verwendet!**

- 170 Gramm Schokolade 70% - Birgit: 68% Valhrona
- 80 Mililiter Milch - Birgit: 70 Gramm 1.5% Biomilch, nehme nächstes Mal Vollmilch, und 1 Löffel Crème fraîche, die ich im Kühlschrank hatte
- 1 Bio-Eigelb
- 4 Bio-Eiweiss
- 20 Gramm extrafeiner Zucker - Birgit: Bio Roh-Rohrstaubzucker

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen
2. Milch aufkochen und mit der geschmolzenen Schokolade verrühren
3. Masse etwas abkühlen lassen
4. Eigelb unter die Schokoladenmasse rühren
5. Eiweiss über Wasserdampf aufschlagen, darauf achten, dass es nicht zu warm wird - max. 40° C. Wer ein Küchenthermometer hat, kann die Temperatur damit kontrollieren Wer keines hat, lässt das Wasser aufkochen, zieht den Topf vom Herd weg und schlägt das Eiweiss dann über dem Wasserdampf auf
6. Zucker in das aufgeschlagene Eiweiss geben und fertig schlagen, bis es schön steif ist
7. Eiweiss vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben
8. abfüllen und im Kühlschrank ca. 1 1/2 Stunden fest werden lassen
9. zimmerwarm servieren