

Milkschokoladenmousse

Ingrédients

- 300g Milkschokolade mit mindestens 40-45% Kakaoanteil
- 100g Milch
- 1 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 35g Zucker

Préparation

1. Nachdem ich vor ein paar Wochen ein Rezept für Zartbitter-Schokoladenmousse geteilt habe, haben mich mehrere von Ihnen nach einer Version mit Milkschokolade gefragt.
2. Also habe ich die gleichen Grundrezepte (die von Chapon) übernommen, aber die Menge der Schokolade angepasst.
3. Ich habe eine Milkschokolade mit 46% Kakaoanteil verwendet; für die Konsistenz, aber auch für den Geschmack (nicht zu süß), empfehle ich Ihnen eine Schokolade mit mindestens 40% Zutaten: Ich habe die Bahibé-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Zubereitungszeit: 15 Minuten + Ruhezeit Für 4 bis 6 Personen: Zutaten: Milkschokolade mit mindestens 40-45% Kakaoanteil Milch 1 Eigelb 6 Eiweiß Zucker Rezept: Schmelzen Sie die Schokolade; erhitzen Sie die Milch und gießen Sie sie dann mehrmals über die geschmolzene Schokolade, gut umrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
5. Fügen Sie das Eigelb hinzu, mischen Sie erneut.
6. Schlagen Sie die Eiweiße steif und ziehen Sie den Zucker ein.
7. Anschließend vorsichtig in die Ganache einarbeiten und dann in kleine Gläser oder eine Schüssel gießen.
8. Für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, dann einige Haselnüsse hinzufügen (oder nicht) und genießen!