

Schokoladenmousse ohne Eier

Ingrédients

- 60g Vollmilch
- 250g Schlagsahne
- 160g Guanaja-Schokolade

Préparation

1. Nach dem Tiramisu ohne rohe Eier, das Ihnen so gut gefallen hat, hier ist ein Rezept für Schokoladenmousse auf Basis von Schlagsahne, ideal für Kinder, schwangere Frauen oder alle, die sich verwöhnen möchten ;) Zutaten : Ich habe die Schokolade Guanaja von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
2. Zubereitungszeit : 10 Minuten + RuhezeitFür 6 Personen : Zutaten : Vollmilch Schlagsahne Guanaja-Schokolade Rezept : Schmelzen Sie die Schokolade langsam.
3. Erhitzen Sie die Milch und gießen Sie sie dann nach und nach über die Schokolade, während Sie nach jedem Hinzufügen gut umrühren, um eine gute Emulsion zu erhalten.
4. Wenn die Mischung 60°C erreicht hat, schlagen Sie die Sahne nicht zu fest.
5. Wenn die Mischung 55°C erreicht hat, fügen Sie vorsichtig die geschlagene Sahne mit einem Spatel hinzu.
6. Gießen Sie in Einzelgläser oder in eine kleine Schüssel für eine Version zum Teilen und lassen Sie mindestens 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank fest werden.
7. Sahne hinzufügen.
8. Danach müssen Sie nur noch hinzufügen (oder nicht), was Sie möchten, auf die Mousse (geröstete Haselnüsse, Kakaonibs, Fleur de Sel...) und genießen!