

Schokoladenmousse (Maison Chapon)

Ingrédients

- 185g Zartbitterschokolade
- 100g fettarme Milch
- 1 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 37g Rohrzucker

Préparation

1. Dies ist nicht das erste Rezept für Mousse au Chocolat auf dem Blog, aber dieses ist perfekt, wenn Sie wie ich oft Eiweiß übrig haben und etwas anderes als Financiers oder Macarons ausprobieren möchten. Es handelt sich um das Rezept der Maison Chapon, das auf dem Instagram-Account der Académie du goût gefunden wurde.
2. Ein elektrischer Mixer und ein paar Stunden Wartezeit und schon ist es fertig!
3. Zutaten: Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 20 Minuten + Ruhezeit im Kühlschrank Für 4 bis 6 Schokoladenmousses je nach Größe: Zutaten: Zartbitterschokolade fettarme Milch 1 Eigelb 6 Eiweiß Rohrzucker Optional: knusprige Schokoladenperlen und/oder Kakaosplitter und/oder Fleur de Sel zur Dekoration Rezept: Bringen Sie die Milch zum Kochen.
5. Gießen Sie sie über die teilweise geschmolzene oder fein gehackte Schokolade, gut mischen, dann das Eigelb hinzufügen und erneut mischen, um eine glänzende Ganache zu erhalten.
6. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker nicht zu fest, vorsichtig unter die Schokolade heben und die Mousse in Gläser (oder in eine Schüssel für eine zu teilende Version) füllen.
7. Einige Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen, dann nach Belieben dekorieren und genießen!