

## Mousse au Chocolat

ergibt 12 – 14 Portionen à 2 Nocken  
bei 3 Nocken wohl 10-12 Portionen

6 Eier (L-Größe)  
2 Tafeln Bitterschokolade à 200 g  
1 Tasse frisch gebrühter, heißer Kaffee  
100g Zucker  
1 l Sahne

Schokolade zweimal nacheinander erhitzen, dann glänzt sie hinterher wunderschön. Also langsam im Wasserbad schmelzen. Wenn sie flüssig ist, wegnehmen vom Herd, kurz ein wenig abkühlen lassen. Dann ein zweites Mal erhitzen. Bei Mousse au Chocolat kommt heißer Kaffee dazu, so geschieht in diesem Fall das zweite Erhitzen.

Kouvertüre langsam schmelzen, sie sollte nicht unter 30 ° und nicht über 36 ° temperiert werden, weil sie sonst am Rand grießelig wird.

Schokolade in Tropfenform ist gut zu verarbeiten, weil man gut wegportionieren kann und sie schnell schmilzt.

### Eier trennen

Zucker zum Eigelb geben.

Schüssel auf Topf mit Wasserbad stellen und mit Schneebesen schaumig schlagen bis sie hell, fast weißlich ist.

Dabei drauf achten, dass der Rand der Schüssel über den Topf übersteht, auch bei der Schokolade. Denn, wenn der Rand der Schüssel zu klein ist, dann kann es sein, dass Kondenswasser in die Schokolade oder die Eimasse läuft. Die Masse würde dann gerinnen.

Mit einem großen Schneebesen kann man hier leichter zum Ziel kommen, weil man mit dem großen Besen mehr Luft unterschlagen kann, mit einem kleineren schlägt man weniger Luft unter, dann müsste man sich mehr anstrengen.

Darauf achten, dass Schaummasse nicht zu heiß wird, sonst würde das im Eigelb enthaltene Eiweiß gerinnen und man hätte eine Art Rührei. Bevor es zu warm wird, über kaltem Wasser weiter schlagen. Wenn die Masse vom heißen Topf wegkommt und gleich anschließend einfach im Raum stehen würde, dann würde sie evtl. stocken. Deshalb kurz über kaltem Wasser schlagen.

Bei allem, was schaumig ist: Schneebesen nicht am Rand der Schüssel abschlagen, denn dann würde durch die Stöße die Luft gleich wieder entweichen. Daher den Schneebesen an der Hand abschlagen.

### Sahne schlagen.

Man kann Mousse au Chocolat mit geschlagenem Eiweiß machen. AK bevorzugt geschlagene Sahne.

Sahne für Mousse au Chocolat sollte nicht zu stark geschlagen sein, denn wenn sie dann in die Mousse-Masse kommt, wird sie ja nochmal weiterschlagen und dann könnte es passieren, dass sie ausflockt.

Eine Tasse heißen Kaffee zur Schokolade geben.

Würde die heiße, flüssige Schokolade jetzt direkt zur Schaummasse gegeben, dann würde das enthaltene Lecithin gerinnen und die Mousse würde nicht binden. Daher fehlt hier noch ein verbindender Bestandteil. Zu Schokolade passt gut Kaffee. Daher heißen Kaffee dazu verwenden.

Kaffee langsam in die geschmolzene Schokolade rühren. Diese wird dabei ziemlich fest, mit gründlichem Rühren verflüssigt sie sich aber komplett wieder.

Wenn möglich einen Holzlöffel nehmen statt eines Metalllöffels, weil dann die geschmolzene Schokolade nicht so schnell abkühlt wie am Metalllöffel.

Masse glattrühren, dann zu Ei-Zucker-Schaummasse geben. Mit Schneebesen glatt rühren. Masse soll auf Zimmertemperatur oder kühler sein. Also evtl. kurz in Kühlschrank geben.

Sahne ebenfalls kurz in Kühlschrank geben, dann Sahne zu Schokomousse geben und mit Schneebesen nur leicht unterheben, nicht unterschlagen, denn sonst würde Luft wieder rausgeschlagen.

Nocken abstechen zum Servieren:

Eine kleine Schüssel mit heißem Wasser füllen. Esslöffel immer wieder ins heiße Wasser tauchen und damit Nocken aus der Mousse au Chocolat abstechen und anrichten.

Dazu kann auch gut ein ovaler Eisportionierer verwendet werden.

Unterschied zwischen Mousse und Creme:

Bei Mousse au Chocolat wird keine Gelatine gebraucht, weil in der Schokolade genügend Fett ist, dass alles gebunden wird. Bei einer Creme wird zum Binden Gelatine verwendet.

Für Mousse oder Tiramisu keine Kunststoff-Schüssel verwenden sondern Glas, Porzellan oder Edelstahl, denn Kunststoff leitet Kälte so schlecht, dann dauert es sehr lange, bis Masse durchkühlt und fest wird, damit auch die Salmonellengefahr wesentlich erhöht.