

Mousse au Chocolat (JT) von Gian-Luca Bähler

Mengen für 10 Personen

1.25 dl Milch	
75 g Butter	Schokolade und Butter mit Milch in eine Pfanne geben. Unter häufigem Rühren mit einer Kelle bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
5.0 Stück Eigelb	
* 8 g Vanillezucker (8g)	Päckchen
25 g Zucker	Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen.
250 g Schokolade	zerbröckelt - Schokolade mit dem Schwingbesen dazurühren. Leicht auskühlen lassen.
5.0 dl Halbrahm	flaumig geschlagen - Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen.
2.5 Prise Salz	
5.0 Stück Eiweiss	Eiweiss mit Salz in einem Massbecher mit dem Mixer steif schlagen. Dann mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. In die Gläser füllen. Zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g