

Mousse au chocolate

Klassisch. Intensiv. Schokoladig. Mousse au chocolate ist eine Ode an die Schokolade und eins der beliebtesten Desserts überhaupt. Klingt verlockend? Mit nur vier Zutaten kannst du dein eigenes Mousse zaubern und deine Gäste mit einem elegantem Nachtisch überraschen.



Mousse au chocolate | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Mini-Mousse-au-chocolate): 175 Gramm
Zartbitterschokolade (ich nehme Schokolade mit einem
Kakaoanteil von 85 Prozent) | 4 Eiweiß | 200 Milliliter Sahne
| 1 Teelöffel Puderzucker



Mousse au chocolate | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung: 1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 2. Schokolade im Wasserbad schmelzen(hierzu kannst du auch einfach eine Metall- oder Porzellanschüssel in ein Sieb auf den Topf stellen). 2. Sahne mit Puderzucker aufschlagen. 3. Wenn die Schokolade etwas abgekühlt ist, unter die Sahne mengen. 4. Eiweiß aufschlagen. 5. Eiweiß vorsichtig unter die Schokomasse heben. 6. Mousse au chocolate portionieren und direkt servieren oder kühl stellen.

Dazu passt super [Salzkaramell](#). So nutze ich dieses Rezept gerne als Basis für [Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell](#) bzw. [Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell](#). Jetzt noch mehr [Cremes & Süßspeisen](#) oder gleich alle [Dessert-Rezepte](#) entdecken! Oder probier' mal meine [Vegane Mousse au Chocolat](#)!

Nährwerte/Portion: 230 Kalorien | 18,5 Gramm Fett | 9,2 Gramm Kohlenhydrate | 5,3 Gramm Eiweiß