Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell

Raffiniert und intensiv. Mousse au chocolate und Salzkaramell sind die vielleicht beste Kombination für ein süß-salziges Dessert. Denn trotz dem Kontrast, harmonieren die Aromen perfekt. Der herbe Geschmack der dunklen Schokolade schmeichelt dem Karamell. Das Ergebnis: Ein eleganter, moderner Nachtisch.



Zutaten (4 kleine oder 2 große): 175 Gramm Zartbitterschokolade (ich nehme Schokolade mit einem Kakaoanteil von 85 Prozent) | 4 Eiweiß | 230 Milliliter Sahne | 0,5 Teelöffel Puderzucker | 30 Gramm Zucker | 12 Gramm Butter | 1 Prise Meersalz



Schokoladenmousse mit Salzkaramell | 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. 200 Milliliter 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 kühl stellen. 7. Zucker in einen Topf geben, erhitzen und ohne Rühren karamellisieren lassen. 8. Wenn der Zucker sich verflüssigt hat Butter in kleinen Stücken dazu geben (immer noch nicht Rühren, bei Bedarf Pfanne schwenken). 9. Salz hinzugeben und unterrühren. 10. 30 Milliliter Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Karamellsauce entsteht. 11. Karamellsauce über das Mousse au chocolate gießen, nach Belieben dekorieren und servieren.

Hier das Rezept für Salzkaramell! Du magst es besonders schick? Dann zaubere Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell! Du suchst eine vegane Alternative? Dann probier mein veganes Mousse au Chocolat! Jetzt noch mehr Cremes & Süßspeisen, gleich alle Desserts oder Rezepte für Gourmets entdecken!

Nährwerte/Kleine Portion: 537 Kalorien | 52,1 Gramm Fett | 26,1 Gramm Kohlenhydrate | 10,8 Gramm Eiweiß