

So wird es gemacht: Die Schokolademousse

Das Wichtigste beim Zubereiten einer Mousse ist zweifelsohne der Schwingbesen oder Mixer. Denn je luftiger, desto besser. Mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung steht dem Gelingen dieses luftigen Genusses nichts mehr im Wege.



1 Schokolade und Butter mit Milch in eine Pfanne geben. Unter häufigem Rühren mit einer Kelle bei kleiner Hitze schmelzen lassen.



2 Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen.



3 Schokolade mit dem Schwingbesen dazurühren. Leicht auskühlen lassen.



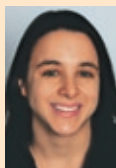
4 Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen.



5 Eiweiss mit Salz in einem Massbecher mit dem Mixer steif schlagen. Dann mit dem Schwingbesen sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. Zugedeckt 4–5 Stunden kühl stellen.



6 Aus der Mousse mit 2 Esslöffeln Quenelles (Klösschen) formen. Auf Desserttellern anrichten.



**Mirjam
Wolfensberger**

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter
www.lemenu.ch/gewusstwie

Schokolademousse

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

100 g	dunkle Schokolade, zerbröckelt
30 g	Butter
0,5 dl	Milch
2	Eigelb
1 EL	Zucker
½ Päckchen	Vanillezucker
2 dl	Vollrahm, flaumig geschlagen
2	Eiweiss
1 Prise	Salz

VARIANTE

■ Für eine weisse Mousse 125 g weisse Schokolade verwenden.

Weihnächtliche Schokolademousse mit Orangenschnitzen

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Gewürzmilch:

0,5 dl	Milch
1	Sternanis
½	Vanillestängel, längs aufgeschnitten

Schokolademousse:

Siehe Grundrezept

Orangenschnitze:

4	Orangen (unbehandelt)
1 dl	Orangensaft
4 EL	Zucker
2 TL	rosa Pfeffer
½	Vanillestängel, längs aufgeschnitten
2	Gewürznelken
1	Sternanis

1 Gewürzmilch: Alle Zutaten in eine Pfanne geben, aufkochen, 2 Minuten köcheln. Auskühlen lassen, Vanillestängel und Sternanis entfernen.

2 Schokolademousse wie im Grundrezept zubereiten, statt der 0,5 dl Milch nature die Gewürzmilch verwenden.

3 Orangenschnitze: Orangen mit einem scharfen Messer schälen, filetieren und beiseitestellen. Restliche Zutaten in eine Pfanne geben, aufkochen. 2 Minuten köcheln, Orangenschnitze dazugeben, kurz erwärmen. Dann im Gewürzsirup auskühlen lassen.

4 Schokolademousse mit 2 Löffeln abstechen, auf Teller anrichten, mit Orangenschnitzen und etwas Gewürzsirup verzieren.

