



Grundrezept Mousse au Chocolat ohne Ei mit Sahne (auch für Thermomix®)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Rezept für: 4 Portionen

Zutaten:

100 g Schokolade, Vollmilch in Stücken
(oder 1/3 Halbbitter und 2/3 Vollmilch)
40 g Sahne

Süße Sahne zum Unterheben
(Ganache):

110 g Sahne
20 - 40 g Puderzucker

mind. 2 Stunden kaltstellen.

Zubereitung:

Herkömmlich:

Schokolade klein hacken und mit der flüssigen Sahne (40 g) im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen (soll aber noch flüssig sein). Währenddessen die Sahne (für die Ganache) mit dem Puderzucker steif schlagen. Die flüssige Schokolade unterheben und kalt stellen. Fertig :)

im Thermomix®:

Sahne (für die Ganache) und Puderzucker in den Mixtopf geben und steif schlagen Stufe 3/Schmetterling
Die geschlagene Sahne in eine Schüssel umfüllen.
Schokoladenstücke in den Mixtopf geben und in 6 Sekunden/Stufe 7 klein hacken. Sahne (40 g) zur gehackten Schokolade in den Mixtopf geben und
in ca. 2 Minuten/37°C/Stufe 1 schmelzen lassen. (Falls die Schokolade noch nicht ganz geschmolzen ist, noch etwas Zeit zugeben).
Etwas abkühlen lassen (soll aber noch flüssig sein) und dann unter die geschlagene Sahne heben.
Fertig :)

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/luftige-mousse-au-chocolat-ohne-ei/>