

Mousse au chocolat

Das Rezept wurde uns von Ma Rula in der Facebookgruppe "Backen und Kochen mit KENWOOD" zur Verfügung gestellt. Das Ursprungsrezept stammt aus dem CC-Kochbuch "Meine CookingChef" von Johann Lafer und wurde von Ma Rula in Teilen abgewandelt:



Foto von Ma Rula

Zutaten:

- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 150g Sahne
- 200 g Zartbitter-Schokolade (Kakaogehalt 70%)
- 50g Butter
- 1-2 EL Contreau oder Grand Manier

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und Rührschüssel geben. Mit dem Ballonschneebesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 30 Sekunden schlagen. Dann langsam anfangen bei laufendem Rührwerk 100g Zucker einrieseln zu lassen und weiter schlagen bis die Masse schön fest ist. Bei mir hat es ungefähr 3 Minuten gedauert. Die Masse muss absolut steif sein, sonst wird das Mousse am Ende nicht fluffig!

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeesen bei maximaler Geschwindigkeit schön steif schlagen. Ich schlage Sahne immer auf Sicht und kann daher keine Zeit angeben.

Den Multizerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr.3) auf die CC aufsetzen. Die Schokolade raspeln.

Schokolade, Butter und Orangenlikör (kann man auch weg lassen wenn Kinder mitessen) in die Rührschüssel füllen und mit dem Flexi bei 50 bis 60 Grad schmelzen. Intervallstufe 3 wählen. Tipp von mir: geht auch super nebenbei auf dem Herd im Wasserbad.

Achtung! Die Schokolade ist dann keine richtig flüssige Masse eher eine zähe Schokopaste. Das ist in Ordnung so.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2EL Wasser bei 40 Grad Celsius (ich denke 37 Grad wäre noch besser muss ich beim nächsten mal ausprobieren) mit dem Ballonschneebeesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 zu einer Schaummasse schlagen. Auch auf Sicht ohne vorgegebene Zeitangabe.

Die Rührschüssel aus der CC nehmen. Nun die zwischenzeitlich etwas abgekühlte Schokomasse (die beiden Massen sollten ca. die gleiche Temperatur haben. Ist die Schokolade zu heiß, gibt es den berühmten Eierback) löffelweise unter die Eimasse heben.

Nun die Sahne unter die Schokolade-Ei-Masse heben.

Nun ganz vorsichtig die Eischneemasse unterheben.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt mind. 3 Stunden kalt stellen.

Fertig!□

Tipp Manu Mayer:

Die dunkle Schokolade durch weiße Schokolade tauschen und Lebkuchen-Gewürz zufügen:



Foto Manu Mayer