



Rezeptkarte

Dunkle Schokoladenmousse mit Rum und Backstube Schoko

Dunkle Schokoladenmousse mit Rum und Backstube Schoko

Zutaten (4 Personen):

2 Eier, 2 Eigelb, 1 EL Zucker, 250 g dunkle Schokolade,
500 ml Schlagsahne, 2 cl Rum, 2 cl Orangensaft,
2 TL Backstube Schoko

Zubereitung (ca. 30 Minuten plus 3-4 Stunden Kühlzeit):

Die dunkle Schokolade klein hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und kühlstellen. Nun die Eier und Eigelbe in einen Schlagkessel geben und mit dem Orangensaft sowie dem Zucker verrühren. Die Eiermasse auf einem Wasserbad zur Rose abziehen. Dann die flüssige Schokolade langsam einrühren. Mit Rum und Backstube Schoko abschmecken und auf Eiswasser leicht abkühlen lassen. Anschließend ein Drittel der Sahne vorsichtig einrühren und dann die restliche Sahne locker unterheben. In ein beliebiges Gefäß füllen und für mehrere Stunden durchkühlen lassen.

Tipp:

Mit frischen Beeren und Vanillesoße genießen.
Ein Klassiker verfeinert mit Backstube Schoko!