

Mousse au Chocolat

Zutaten:

Schokolade (Marke Lindt, Zartbitter):	500 g
Kaffee (stark):	5 Eßlöffel
Eier	6 Stück
Zucker	60 g
Rum, Cognac, Orangenlikör	je gut 2 Eßlöffel
süße Sahne	600 ml

Zubereitung:

- ❖ Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad bei rund 40 °C langsam zum Schmelzen bringen
- ❖ Sahne steifschlagen und kaltstellen
- ❖ Eiweiß zu Eischnee schlagen und kaltstellen
- ❖ die Eigelbe und den Zucker lange schaumig-hell rühren
- ❖ den Rum, den Cognac und den Orangenlikör in die Eigelb-Zucker-Masse geben und unterrühren
- ❖ die flüssige Schokolade mit dem Schneebesen gründlich mit der Eigelb-Zucker-Masse verrühren
- ❖ den flüssigen Kaffee zugeben und verrühren
- ❖ die steifgeschlagene Sahne gründlich unterrühren
- ❖ den Eischnee gründlich unterrühren
- ❖ mindestens 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen