

Schokoladen- mousse




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

SCHOKOLADENMOUSSE

Ein Originalrezept der *École Gourmet Valrhona*

SCHOKOLADENMOUSSE

75 g Sahne 35 % Fett
30 g Eigelb
100 g Eiweiß
30 g Zucker
150 g Schokolade
GUANAJA 70 %

SCHOKOLADENMOUSSE

Die Sahne erhitzen und eine Ganache zubereiten. Dazu die heiße Sahne in drei Portionen über die geschmolzene

GUANAJA 70 % gießen.

Das Eigelb dazugeben.

Zeitgleich das Eiweiß mit dem Zucker halb aufschlagen. Überprüfen, ob die erste Mischung (Ganache) 40-45 °C hat und eine perfekte Emulsion ergibt.

$\frac{1}{4}$ des geschlagenen Eiweißes hinzugeben, mischen und zum Schluss den Rest Eiweiß vorsichtig unterheben.

In Dessertgläsern füllen und vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.