

Mousse au Chocolat mit Cognac und Orangenzeste

Von Pascal Fink

ZUTATEN (4 Portionen)

- 200 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
- 2 ganze Eier + 1 Eigelb (Bio, sehr frisch)
- 200 ml **Président Professionnel Schlagsahne 35%** (gekühlt)
- 2 EL Cognac (alternativ Grand Marnier für Orangenaroma)
- 1 TL fein abgeriebene Orangenschale (Bio)
- Prise Salz



ZUBEREITUNG

Schokolade vorbereiten

Schokolade grob hacken und im Wasserbad sanft schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Eigelb schaumig schlagen

Eier und zusätzliches Eigelb in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit Schneebesen oder Handmixer aufschlagen, bis die Masse hell, cremig und leicht dicklich ist (ca. 5 Minuten).

TIPP: Die Schüssel darf das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt das Ei.

Aromatisieren

Cognac und Orangenzeste unter die warme Eiermasse rühren.

Schokolade einarbeiten

Die geschmolzene Schokolade langsam unter die Eiermasse ziehen, bis alles homogen ist.

Sahne schlagen

Sahne mit einer Prise Salz cremig, aber nicht zu fest schlagen.

Unterheben

Sobald die Schoko-Ei-Masse lauwarm ist, die Sahne vorsichtig unterheben, damit die Luftigkeit erhalten bleibt.

ANRICHTEN

In schöne Gläser oder Schalen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

Weitere Inspirationen & Rezepte für die professionelle Gourmet-Küche finden Sie unter
www.president-professionnel.de