



Tannenzauber-Schokolade-Mousse by Samir - Gourmetsauna



PORTIONEN: 5

VORBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.

RUHEZEIT: 480 MIN./8 H

Zutaten

- 25 Tropfen Weißtanne Bio ätherisches Öl (Bergila)
- 350 g dunkle Kuvertüre/Bitterschokolade
- 10 ml Espresso
- 500 ml Sahne
- 3 x Eier

Zubereitung

- 90% der Sahne schlagen und beiseite stellen, damit sie für die folgenden Arbeitsschritte nicht zu kalt ist. (N.B: **Alle Produkte sollten geringe Temperaturunterschiede aufweisen. Nur so können sie zu einer homogenen Masse verarbeitet werden.**)
- Die dunkle Kuvertüre/Bitterschokolade zerkleinern und im Wasserbad auflösen (Achtung: Das Wasser darf nicht kochen - max. 70° C!); Sobald die Schokolade geschmolzen ist, das Wasserbad vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Die 3 Eier im Wasserbad unter Rühren auf ca. 72° C erhitzen.
- 10% der geschmolzenen Schokoladenkuvertüre (**Achtung: warm, aber nicht heiß!**) unter die Eier rühren, dann die restliche Schokolade unterrühren.
- 10 % der geschlagenen Sahne unter die Ei-Schokoladenmasse heben;
- 25 Tropfen ätherisches Weißtannenöl hinzufügen. Alles gut verrühren;
- 10 ml Espresso (lauwarm) unterrühren;
- Den Rest der geschlagenen Sahne vorsichtig unterheben.
- Mousse in die gewünschte Form bringen
- Mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.



VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN UND GUTES GELINGEN WÜNSCHT SAMIR! -

WWW.GOURMETSUNA.DE