

# Uta Pfisterers berühmtes “Mousse au Chocolat”

## ZUTATEN:

- 2 Eier
- 10 Gramm Stärkemehl
- 220 Gramm dunkle Kuvertüre
- 2 Becher Schlagsahne (500 Gramm)
- 1 Schnapsglas Cognac

## GERÄTSCHAFTEN:

- Topf und Schüssel zum Schmelzen der Kuvertüre im Wasserbad (alternativ in der Mikrowelle)
- Schneebesen
- Schüsseln
- Handmixer
- Teigschaber mit Griff
- Waage

## ZUBEREITUNG:

Die Kuvertüre zerkleinern. Je kleiner die Stücke, umso schneller schmilzt sie. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Dafür Wasser im Topf erwärmen, nicht kochen. Schokolade am besten in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel in den Topf mit dem heißen Wasser stellen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Schüssel aus dem Wasser nehmen und die Schokolade abkühlen lassen. Dabei immer wieder mal umrühren.

Die Schlagsahne schlagen bis sie fest ist.

10 Gramm Speisestärke in eine Schüssel geben, die 2 Eier dazu und alles schaumig schlagen. Auf die schaumig geschlagene Eiermasse kommt nun die auf 50 Grad abgekühlte Kuvertüre. *Ein einfacher Temperaturtest ist, wenn Du etwas flüssige Schokolade auf einen Löffel gibst und an die Lippe hältst, die Schokolade soll eine angenehme Wärme haben.* Das Gläschen Cognac und 50 Gramm der geschlagenen Sahne zur Masse geben vermischen.

Zum Schluss die restliche Schlagsahne vorsichtig unterheben. Fertig.

Die Mousse kalt stellen und am besten über Nacht ruhen lassen. Guten Appetit.

