

# Mousse au Chocolat mit Kuhflecken

## Zutaten | 6-8 Portionen

### Hello Mousse:

200 g	weiße Kuvertüre
50 g	Sahne
2	Eier
2 EL	Puderzucker
200 g	Sahne
½	Vanilleschote
3 Blatt	Gelatine

### Dunkle Mousse:

125 g	dunkle Kuvertüre
50 g	Sahne
2	Eier
2 EL	Puderzucker
200 g	Sahne

Zubereitungszeit: 20-25 Min. + Abkühlzeit

## Zubereitung:

### Helle Mousse:

- Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen lassen.
- Weiße Kuvertüre fein hacken und in 50 ml Sahne schmelzen. Vanilleschote hinzufügen.
- Gelatine ausdrücken und in der geschmolzenen Schokolade auflösen. Schokolade etwas abkühlen lassen.
- Eier trennen und das Eigelb mit einem EL Puderzucker schaumig schlagen. Die abgekühlte Schokolade hinzufügen und unterrühren.
- Das Eiweiß steif schlagen und einen EL Puderzucker einrühren. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.
- Zuerst den Eisschnee unter die Schokoladen-Ei-Masse heben, danach die geschlagene Sahne.

### Dunkel Mousse:

- Dunkle Kuvertüre fein hacken und in 50 ml Sahne schmelzen. Schokolade etwas abkühlen lassen.

- Eier trennen und das Eigelb mit einem EL Puderzucker schaumig schlagen. Die abgekühlte Schokolade hinzufügen und unterrühren.
- Das Eiweiß steif schlagen und einen EL Puderzucker einrühren. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.
- Zuerst den Eisschnee unter die Schokoladen-Ei-Masse heben, danach die geschlagene Sahne.
- Helle Mousse in eine große Schale oder in kleine Schüsseln geben. Die dunkle Mousse in einen Gefrierbeutel geben und unten eine Ecke abschneiden. Die Mousse als „Kuhlflecken“ auf der hellen Mousse drapieren.
- Die Mousse au Chocolat mind. 3 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
345,5 kcal	28,6 g	21,6 g	5,3 g	46,6 mg