

Mit Herz am Herd | Mousse au Chocolat mit Pfirsich-Coulis und Himbeeren

Zutaten für 4 Personen

Für Mousse au Chocolat:

- 250 g Schokolade, 61% Zartbitter-Kuvertüre (z.B. Valrhona)
- 4 Eier
- 250 ml Sahne
- 100 Zucker
- 1 Prise Salz

Für Pfirsich-Coulis:

- 2 gelbe Pfirsiche
- 50 g Zucker
- 1 Msp. Vanillezucker
- 1 Zweig Minze
- 12 Himbeeren

Zubereitung:

Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

Cliffs Tipp: In 35 °C warmem Wasserbad schmilzt die Schokolade gleichmäßig, ab 40 °C beginnt sie zu klumpen.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Währenddessen ca. 1/3 des Zuckers nach und nach reinrieseln lassen.

Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Die Eigelbe in einer großen Schüssel mit dem restlichen Zucker ca. 3 Minuten im Wasserbad schaumig schlagen. Danach die geschmolzene, leicht abgekühlte Schokolade unterheben. Nach und nach die Sahne vorsichtig unterheben und danach den Eischnee ebenfalls unterheben.

Schoko-Mousse in kleine Gläser, Tassen oder eine große Schale füllen. Für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Pfirsiche schälen und in 8 Spalten teilen. 200 ml Wasser mit 50 g Zucker aufkochen. Pfirsichspalten und Vanillezucker hinzufügen und 3 Minuten garen. 4 Spalten zum Garnieren herausnehmen. Die restlichen Zutaten mit dem Stabmixer zu einem Coulis (einer Püree-Sauce) mixen.

Auf Tellern einen Fruchtspiegel anrichten. 2 Nockerln Mousse au Chocolat darauf anrichten und mit den Pfirsichspalten und frischen Himbeeren und Minze ausgarnieren.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 07.01.2023