

Schokomousse (Mousse au Chocolate)

Zutaten:

6 Eigelb
180g Zucker; $\frac{1}{8}$ l Wasser
0,1cl Cognac
20g lösliches Kaffeepulver
150g Zartbitterschokolade
10g Zimt
2 Blatt Gelantine
1l Sahne

Zubereitung:

Aus dem Zucker und dem Wasser Läuterzucker zubereiten; die Eigelb mit etwas Wasser schaumig schlagen und den Kaffee und den Cognac hinzugeben und im Wasserbad aufschlagen; die Gelantine einweichen und die Schokolade mit dem Zimt im Wasserbad erweichen. Wenn der Läuterzucker sirupartig eingekocht ist, hinzugeben (zu den Eigelb) und gut durchmengen. Danach im Wasserbad weiterschlagen und die Schokolade und den Zimt hinzufügen. In die heiße Masse die aufgelöste Gelantine geben und gut verrühren. In Eiswasser kalt schlagen bis es stockt oder in der Tiefkühltruhe abkühlen lassen, bis die Masse kalt ist. In der Zeit die Schüssel oder die Portionsgläser kalt stellen, und die Sahne steif schlagen. Die Sahne unterheben und kalt lagern. Mit halbflüssiger Sahne und Schokoraspeln oder