

Mousse au Verpoorten Chocolat

Zutaten

400 g dunkle Schokolade
100 ml Milch
12 frische Eier
1 Espresso
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Prise Salz
2 EL Zucker



Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, Milch hinzugeben und mit der Schokolade verrühren, bis die Mischung sämig - cremig ist. Die Schokocreme zur Seite stellen. Eier sauber trennen und Eigelbe und Eiweiße in 2 große Schüsseln geben.

Die Eigelbe mit einem Schneebesen verquirlen.

Dann einen abgekühlten Espresso und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Diese Mischung leicht schaumig rühren und anschließend im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen, bis sie sämig wird.

Diese Mischung auf die Schokocreme geben und leicht unterheben.

Jetzt die Eiweiße mit einer Prise Salz aufschlagen und den Zucker hinzugeben.

Den Eischnee sehr steif schlagen.

Den Eischnee in die Schokocreme geben und beides vorsichtig miteinander verrühren.

Leser-Tipp

Einen Tag zuvor zubereiten und über Nacht kühl stellen, Muss aber nicht sein. Die Mousse in schöne Gläser füllen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen. Dann nach Wunsch und Anlass dekorieren .

[Link zum Rezept: Mousse au Verpoorten Chocolat](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de