Schokoladenmousse mit Valrhona Schokolade Guanaja

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **240 min**

Zutaten

SCHOKOLADENMOUSSE

- 75 g Sahne 35% Fett
- 30 g Eigelb
- 100 g Eiweiß
- 30 g Zucker
- 150 g Schokolade GUANAJA 70%

Zubereitungschritte

1. Die Sahne erhitzen und eine Ganache zubereiten. Dazu die heiße Sahne in drei Portionen über die geschmolzene GUANAJA 70% gießen.

2. Das Eigelb dazugeben.
   Zeitgleich das Eiweiß mit dem Zucker halb aufschlagen.
   Überprüfen, ob die erste Mischung (Ganache) 40–45 °C hat und eine perfekte Emulsion ergibt.
3. ¼ des geschlagenen Eiweißes hinzugeben, mischen und zum Schluss den Rest Eiweiß vorsichtig unterheben.
   In Dessertgläschen füllen und vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Ein Originalrezept der École Gourmet Valrhona
Foto©Philippe BARRET für Valrhona