Rezept Schokomousse

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Intensiver Schokoladengeschmack mit mindestens 70 % Kakao
- Cremige Rezeptur mit Sahne, Vanille und Reinlecithin
- Gut vorzubereiten für Gäste und festliche Anlässe

Beschreibung

Unsere Schokomousse ist ein Dessert für alle, die dunkle Schokolade lieben. Zartbitterschokolade mit mindestens 70 % Kakao sorgt für einen intensiven Geschmack, während Sahne und Vanille die Rezeptur abrunden.

Das Reinlecithin-Granulat wird aus Soja gewonnen und verbindet als Emulgator Wasser- und Fettanteile miteinander. Die untergehobene, aufgeschlagene Sahne verleiht der Mousse ihre luftige Konsistenz.

Die Schokomousse lässt sich gut vorbereiten und direkt in Dessertgläser portionieren. Nach mindestens vier Stunden im Kühlschrank ist sie bereit zum Servieren. Frische Beeren setzen einen fruchtigen Akzent, Schokoraspeln unterstreichen die schokoladige Note. Bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Zutatenliste

Zubereitung

200 g	Blockschokolade, Zartbitterschokolade mit mindestens 70 % Kakao **(Eigenbeschaffung)**
350 ml	Schlagsahne **(Eigenbeschaffung)**

130 g oder **130 ml**	Milch **(Eigenbeschaffung)**
36 g	Zucker **(Eigenbeschaffung)**
1 St.	Vanilleschote **(Eigenbeschaffung)**
8 g	Reinlecithin Granulat
1 g oder **1 Prise** oder **0,5 TL**	Salz **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Die Zartbitterschokolade klein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geb
2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
3. Die Milch leicht erwärmen. Das Reinlecithin-Granulat einrühren und unter gelegentlichem Rühr quellen lassen, bis keine wahrnehmbaren Granulatstückchen mehr vorhanden sind. Bei Bedarf mi einem Stabmixer glatt mixen.
4. 240 ml Sahne, Zucker, Vanillemark, ausgekratzte Vanilleschote und Salz zur Milch geben. Unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis die Mischung dampft. Nicht kochen lassen.
5. Die Vanilleschote entfernen. Die heiße Mischung über die gehackte Schokolade gießen und 1–2 Minuten ruhen lassen. Anschließend glatt rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
6. Die Schokoladenmischung abkühlen lassen, bis sie nur noch handwarm und weiterhin geschmeidig ist
7. Die restlichen 110 ml kalte Sahne mit dem Handmixer aufschlagen. Anschließend mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben.
8. Die Mousse in Dessertgläser oder Förmchen füllen, abdecken und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren nach Wunsch mit frischen Beeren oder Schokoraspeln dek

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100605
Popup Size	Nein
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:45
Wähle eine Größe	800 g
USP	Schokoladiger Genuss für besondere Momente: Diese cremige Schokomousse verbindet dunkle Schokolade mit Sahne und feiner Vanille. Reinlecithin-Granulat unterstützt die Verbindung der Zutaten. Mit Beeren oder Schokoraspeln verziert, wird daraus ein festlic
Signal Wort	Nein
Portionen	50
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung

Salz, 1 g CHF 0.00



Reinlecithin Granulat, 400 g CHF 23.75

• 100 % pflanzlich – gewonnen aus der Sojapflanze
• Verbessert Teigstruktur & Elastizität – für luftige, gleichmäßig aufgegangene Backwaren
• Natürlicher Emulgator – sorgt für homogene Konsistenz in Teigen, Saucen und Desserts
• Längere Frische deiner Backwaren – hält Brot, Kuchen und Gebäck länger saftig

Vanilleschote CHF 0.00

Zucker CHF 0.00

Milch	CHF 0.00
Schlagsahne	CHF 0.00
Blockschokolade	CHF 0.00