

Mousse au Chocolat mit Kokos-Eis

Zwei feine Klassiker...



Zutaten:

Mousse au Chocolat

- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 150 g Sahne
- 200 g Zartbitter-Schokolade (geschmolzen im Wasserbad)

Außerdem: Einen Mixer oder eine Küchenmaschine

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und bei höchster Geschwindigkeit 30 Sekunden schlagen. Dann 100 g Zucker langsam einrieseln lassen und die Masse in etwa 2 Min. zu steifem Eischnee schlagen.
2. In einer weiteren Rührschüssel die Sahne bei maximaler Geschwindigkeit in einer Minute steif schlagen.
3. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2 EL Wasser in einer Anschlagsschüssel, oder ähnlicher Schüssel, im Wasserbad zu einer steifen Schaummasse schlagen. Dabei die Temperatur langsam erhöhen. Zuerst bei ca. 40° C für 1 Minute, für 1 Minute bei 60° C, 1 Minute auf 80° C und abschließend für 4-5 Minuten auf 95° C.
4. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die geschmolzene Schokolade in einem dünnen Strahl zugießen und bei kleinster Geschwindigkeitsstufe unter die Schaummasse rühren.
5. Die geschlagene Sahne unterheben und zuletzt den Eischnee ebenfalls unterheben.
6. Vor dem Servieren die Mousse unbedingt abgedeckt für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen!
7. Zum Servieren von der Mousse Nocken abstechen

Zutaten:

Kokos-Eis

- 400 g ungezuckerte Kokosmilch (Dose)
- 270 g Milch (3,5% F.)
- 50 g Sahne (36% F.)
- 70 g Eigelb (aus ca. 4 Eiern)

- 200 g Zucker
- 20 g Magermilchpulver (1% F.)

Zubereitung:

1. Die Kokosmilch zusammen mit der Milch auf 25° C erwärmen und das Milchpulver mit einem Schneebesen einrühren.
2. Den Zucker bei ca. 30° C einrühren und auflösen.
3. Bei 35° C das Eigelb und die Sahne in die Milchmischung geben. Alles gut mit einem Kochlöffel verrühren und die Masse auf ca. 85° C erhitzen, sie darf nicht kochen!
4. Nun die Creme "zur Rose abziehen", d.h. über die Rückseite eines Esslöffel etwas Creme laufen lassen und leicht auf die Creme pusten. Wenn sie feine Wellen bildet, die stehen bleiben, hat sie die richtige Konsistenz.
5. Die Creme in eine kalte Schüssel geben, noch einmal gut durchrühren, vollständig abkühlen und anschließend einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank stellen.
6. Zuletzt in der Eismaschine oder im Gefrierschrank gefrieren.

Guten Appetit!