

Sensationelle Schokomousse

Gesamtzeit **20 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'515 kJ / 604 kcal

Fett: **39.1 g** Eiweiss: **11.3 g**
Kohlenhydrate: **49.9 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

180 g Zartbitterschokolade (ca.
53% Kakao)
3 EL Zucker
2 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
0.5 Vanilleschote
0.5 Orangenabrieb
2 Eier
150 ml Schlagrahm
Zum Garnieren
4 EL geschlagener
Schlagrahm
250 g Himbeeren
100 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Eigelb vom Eiweiss trennen und in eine mittelgrosse Metallschüssel geben. Darauf achten, dass das Eiweiss in eine sehr saubere Schüssel kommt, damit es später steif wird.

Schritt 2

Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit den Rahm fast, aber nicht ganz steif schlagen, das Eiweiss sehr steif schlagen.

Schritt 4

Nun das Eigelb zusammen mit dem Zucker, Mark der Vanilleschote, Orangenabrieb und der Kikkoman Sojasauce auf dem Wasserbad ununterbrochen schlagen, bis die Masse leicht andickt.

Schritt 5

Die Masse aus dem Wasserbad nehmen und nacheinander zügig steifes Eiweiss, Schokolade und Rahm unter die Eigelbmasse ziehen.

Schritt 6

In eine nicht zu grosse Schüssel füllen und für mindestens 60 Minuten kalt stellen.

Schritt 7

Vor dem Servieren je einen Klecks Schlagrahm auf die Schokomousse geben und mit Himbeeren und Schokosplittern der Zartbitterschokolade garnieren.