Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/24-mousse-au-chocolat-mit-chili-und-macis

24 - Mousse au Chocolat mit Chili und Macis

Zutaten (für 4 Personen):

Foto: CMA

300 g Bitterschokolade
2 Eier
1 P. Vanillezucker
3/4 TL geschroteter Chili
1 Messerspitze Macispulver (Muskatnussblüte)
1 Prise Salz
300 ml süße Sahne.

Garnitur:
100 g geschmolzene Schokolade
4 kleine rote Chilischoten.

Zubereitung:

Schokolade in Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen. Eier, Vanillezucker und Gewürze in einer Schüssel verrühren. Ebenfalls im Wasserbad cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Masse im kalten Wasserbad so lange rühren, bis sie abgekühlt und lauwarm ist. Sahne steif schlagen, nach und nach mit dem Schneebesen unterziehen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. Geschmolzene Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, zudrehen, eine winzige Ecke abschneiden, auf jeden Teller ein Herz spritzen. Mousse au Chocolat mit zwei Esslöffeln portionieren, in die Mitte setzen, mit einer Chilischote garnieren.