

Schokoladen-Mousse mit Schokosand

Zutaten für die Mousse (für 4 Personen):

- 200 g dunkle Kuvertüre
- 3 Eier
- 1 Messerspitze Zimtpulver
- 1 Messerspitze Ingwerpulver
- 6 EL Milch
- 500 g Sahne

Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Das Wasser muss dabei nicht kochen, dunkle Schokolade schmilzt schon bei circa 30 Grad.

Eier trennen. Eiweiß beiseitestellen. Eigelb, Zimt- und Ingwerpulver in einer Metallschüssel mit der Milch verrühren und "zur Rose abziehen": Das bedeutet, die Milch-Eigelb-Mischung über einem Wasserbad unter Rühren so lange erhitzen, bis das Eigelb bindet und die Masse cremig wird. Dies geschieht bei circa 82 Grad.

Sahne steif schlagen. 2 EL der geschlagenen Sahne unter die Eigelbmasse ziehen, dann die Schokolade einrühren. Nun die restliche Sahne in drei Schritten unterheben. Die Mousse in ein passendes Gefäß umfüllen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Zutaten für den Schokosand:

- 50 g Butter
- 30 g Zucker
- 50 g Mehl
- 10 g Backkakao
- Salz

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter würfeln, alle Zutaten zügig zu einem krümeligen Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine beliebige Form geben und im heißen Ofen 10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und fein zerbröseln.

Sendetermin: 08.12.2023

Koch/Köchin: Jacqueline Amirfallah

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen