



## Dessert

# Brunzli-Mousse

**Vor- und Zubereiten:** ca. 20 Min.

**Kühl stellen:** 4 Std.

**Nährwert Portion (1/4):**

462 kcal / 37 F / 22 KH / 9 EW  
vegetarisch

### Für 4 Personen

- 2 frische Eigelbe
- ½ TL Zimt
- 1 EL Zucker
- 100 g dunkle Schokolade (70 % Kakao)
- 2 dl Vollrahm
- 2 frische Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln

### Und so wird es gemacht:

- 1 Masse:** Eigelbe, Zimt und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
- 2 Schokolade:** Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, unter die Masse mischen.
- 3 Mousse:** Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen,

Zucker beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandeln mit dem geschlagenen Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

- 4 Anrichten:** Mousse mithilfe eines heiss abgespülten Löffels zu Nocken formen, auf den Tellern anrichten.

**Lässt sich vorbereiten:** Mousse ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Tipp:** Schokoladenspäne auf der Mousse anrichten.

In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**

## Einkaufshilfe

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.

