



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Februar 2011

Schokoladen-Amaretto-Mousse

von Gudrun Wrobel

Eine leckere Abwandlung einer klassischen Nachspeise

Zutaten für 6 Personen

140g	dunkle Schokolade (min. 60%)
4	Eier (getrennt)
140 ml	Double Cream (sehr fetthaltige Schlagsahne)
ca.18	Amarettinikexse und Amaretto Likör

Zubereitung

1. 140g dunkle Schokolade (mind. 60%) im Wasserbad schmelzen.
2. Die 4 Eier trennen und die Eiweiß steif schlagen.
3. Die Eigelbe mit 140 g Zucker zu einer cremigen Masse schlagen.
4. Die Eigelbcreme, die geschlagene Double Cream und die geschmolzene Schokolade vermengen.
5. Zum Schluss den Eischnee unterziehen.
6. Zum Servieren, die Amarettinikexse (nach Geschmack 2-3 pro Glas) in Dessertgläser geben und diese mit Amarettolikör (nach Geschmack) tränken. Darüber die Mousse geben und im Kühlschrank für 2 Std. kühl stellen (länger schadet auch nicht).

Tipp:

Die britische Double Cream, die einen sehr hohen Fettgehalt hat, aber flüssig und schlagbar ist, ist in Deutschland nur schwer erhältlich. Am besten nimmt man die extra fetthaltige Schlagsahne. Es gibt Crème Double, die fast stichfest ist. Der Fettgehalt ist hoch genug. Man kann sie gut als Ersatz verwenden, wenn man sie mit ein wenig Schlagsahne verdünnt.

Guten Appetit!