



SINCE 1888

REZEPTTIPP

Mousse au Chocolat



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 100 g Kuvertüre Zartbitter
- 25 g Kuvertüre Vollmilch
- 1 kleines Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 EL Cognac (alkoholfreie Alternative: Orangensaft)
- 300 ml Schlagsahne

ZUBEREITUNG:

1. Die Kuvertüre fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Beiseitestellen.
2. Nun das Ei und Eigelb mit der Prise Salz über dem Wasserbad aufschlagen, bis es cremig und dicklich wird.
3. Dann die Masse vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Kuvertüre unter die Ei-Masse rühren.
4. Anschließend die Masse wieder auf das Wasserbad stellen und glattrühren. Dabei den Cognac (oder den Orangensaft als alkoholfreie Alternative) unterrühren.
5. Nun die Schoko-Ei-Masse in Eiswasser stellen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.



SINCE 1888

6. Die Sahne halb steif schlagen. Ein Drittel der Sahne unter die Masse rühren, die restliche Sahne unterheben.

1. Zum Schluss Mousse in Schüsseln verteilen und über Nacht kaltstellen.

Tipp: Die Mousse au Chocolat schmeckt pur zum Löffeln, passt aber auch perfekt zu gebackenen Pflaumen oder gedünsteter Birne – für noch mehr Winter-Feeling!

GUTEN APPETIT!

RÖSLE PRODUKTEMPFEHLUNG:



Schneebesen 30 cm Classic

- Zum lockeren Aufschlagen, Unterheben, Mixen und Rühren von flüssigen bis halbfesten Konsistenzen
- Luftige Anordnung der dünnen Drähte, ideal für feine Cremes, lockere Dips und glatte Teige
- Auch zum Rühren in Topf und Pfanne bei Suppen und Saucen bestens geeignet



Schlagbesen 27 cm

- Massive Griff kombiniert mit flexiblen, dünnen, dicht beieinanderstehenden Drähten für ein gutes Ergebnis beim Aufschlagen von Speisen mit halbfester oder fester Konsistenz
- Geeignet für Sahne und Eiweiß



Teigschaber weiß 32 cm

- Besteht aus strapazierfähigem Silikon, das temperaturbeständig bis +220 °C und unempfindlich gegenüber Fett, Öl und Säuren ist
- Die weiche Seite passt sich Schüssel- und Pfannenrundungen an
- Die harte Seite ist zum sauberen Glattstreichen geeignet



Schüssel konisch Ø 20 cm

- Arbeitsschüssel mit glattem Boden und bordiertem Rand
- Gute Standfestigkeit, Stabilität und Griffigkeit
- Stapelbar



SINCE 1888

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden

<https://media.roesle.de/?c=5589&k=20a7f25b7f>

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.

Fotos: ©RÖSLE

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin und Rostock, sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden im Designer Outlet Roermond zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klemp.