

Bier-Schokolade-Mousse mit Salzbrezeln

Zutaten

- 1 dl dunkles Bier
- 100 g Butter in Stücken
- 250 g dunkle Schokolade (z.B. Crémant)
- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 6 EL Zucker
- 4 Eigelb
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen



Garnitur

- 1-2 dl dunkles Bier, kalt
- 2 dl Vollrahm, flaumig geschlagen
- Einige Mini-Salzbrezel, zerkrümelt
- 40g dunkle Schokolade, z.B. hauchdünn, zerbröckelt

Bier-Schokoladenmousse

Das Bier aufkochen, die Butter und Schokolade beifügen und unter Rühren schmelzen lassen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiterrühren bis die Masse glänzt und fest ist. Das Eigelb nur ganz kurz unterrühren. Zuerst die Schokoladenmasse unter die Eiermasse ziehen, dann den Schlagrahm darunterziehen und zugedeckt 4 Stunden kühl stellen (ev. zuerst ca. 1 h im Tiefkühlfach).

Kurz vor dem Servieren aus der Mousse Kugeln formen, auf Teller anrichten. Mit wenig Bierschaum, Schlagrahm, Brezeln und Schokolade garnieren.