



Zutaten

- 2 Eier der Klasse L
- 1 Eigelb der Klasse L
- 75 g Zucker
- 125 g Zartbitterschokolade mind. 70% Kakaoanteil
- 300 g geschlagene Sahne mind. 33% Fettanteil
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter
- 30 g Zucker
- 30 g feiner brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Mehl (Typ 405)

Dessert

Schokomousse mit Shortbread

Entdecken Sie unser cremiges Schokomousse mit knusprigem Shortbread. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Das Eigelb mit den Eiern, dem Zucker und dem Salz in der Küchenmaschine luftig aufschlagen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade auskühlen lassen, dann vorsichtig in die Eimasse heben. Anschließend die Sahne unterziehen und kalt stellen.
2. Die weiche Butter mit den zwei Zuckersorten und dem Salz schaumig aufschlagen. Mehl vorsichtig einrühren und anschließend den Teig im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kühlen. Den Teig fingerdick ausrollen und in 0,5 cm breite Streifen und einer Länge von 8 cm schneiden. Auf ein Backblech setzen und bei 180 °C rund 12-15 Minuten golden backen. Anschließend sofort dünn mit Zucker bestreuen und auskühlen lassen.