



Karneval daheim: Mousse au Chocolat mit Altbier

Description

Nee, trotz Düsseldorf-Vergangenheit bin ich nicht unbedingt jeck ? Trotzdem gibt es heute eine Mousse au Chocolat mit Altbier, denn man sollte es sich auch ohne Straßenkarneval schmecken lassen – ganz gleich, ob der nun coronabedingt ausfällt oder weil man eh Karnevalsmuffel ist ?

In den eigenen vier Wänden und beim Foodsharing und -pairing mit lieben Menschen ist es ja so: Nachtisch geht immer. Die Kombination von dunklem Bier und Schokolade ist eh eine gute Idee. Ich habe das bei [diversen Kuchen](#) bereits getestet. Heute gibt es also mal ein Dessert, das schnell gemacht ist. Das Original-Rezept ist von [House of Beer](#) und mit Guinness zubereitet.



Mousse mit Kakaonibs



cremiges Mousse au Chocolat



seidige Mousse au Chocolat

default watermark



Schoko-Mousse

default watermark



Mousse au Chocolat

default watermark



[Rezept drucken](#)

Mousse au Chocolat mit Altbier

...cremiger Nachtisch mit dem gewissen Etwas

Hier geht's um: Dessert, Nachtisch

Hauptrolle: Schokolade

Portionen: 4 Portionen

Zutaten

- 5 Eier
- 175 g dunkle Schokolade meine: 50 % Kakaogehalt
- 50 g Butter
- 50 ml dunkles Bier ich: Schlösser Alt
- 50 g Puderzucker
- Deko nach Belieben; ich: Kakaonibs

So wird's gemacht

1. Die Eier trennen.
2. Das Eiweiß in einer hohen Rührschüssel mit dem Handmixer steifschlagen und dann beiseite stellen.
3. Schokolade und Butter gemeinsam vorsichtig in einem Topf auf dem Herd schmelzen. Ganz Vorsichtige machen das überm Wasserbad ;-).
4. Das Bier hinzufügen, die Mischung vom Herd nehmen, alles mit einem Spatel zu einer glatten Schoko-Masse rühren und etwas abkühlen lassen.
5. Eigelbe und Puderzucker in einer zweiten Rührschüssel schaumig rühren.
6. Den flüssigen Schoko-Bier-Butter-Mix hinzufügen und unterrühren.
7. Vorsichtig mit einem Spatel das geschlagene Eiweiß unterheben. Die Mousse in hübsche (Bier-)Gläser füllen, nach Belieben verzieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Jaaa, saugeil! Denn nach den paar Arbeitsschritten in der Küche habt ihr eine seidig-cremige Mousse au Chocolat. Ein Dessert, das auf der Zunge zergeht! ? Sooooo schokoladig und mit dem gewissen Etwas durch einen Hauch Altbier-Malzigkeit.

Funfact am Rande: Ich schreibe seit gefühlt hundert Jahren den Schokohimmel und habe noch nie ein Schoko-Mousse-Rezept unter die Leute gebracht!? Herrje! ? Zeit wurde es also! Ein anderer göttlicher Nachtisch sind die [Mokka-Coulants mit flüssigem Kern](#), falls ihr statt Alkohol lieber Espresso möchtet.

Wer in den tollen Tagen (Karneval, da war ja was... ?) beim Bier bleiben will, könnte das [saftige Bananenbrot](#) ausprobieren. Oder die [Brownies mit Schwarzbier](#). Oder den [Schokokuchen mit Guinness](#). Jaja, ich höre schon auf! ?

Habt ein feines Wochenende!

Category

1. Dessert
2. Schokolade

Tags

1. Altbier
2. Bier
3. Dessert
4. Mousse au Chocolat
5. Nachtisch
6. Schokolade

Date Created

12. Februar 2021

Author

schokohimmel

default watermark