Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ein echter Silvesterknaller: Schokomousse mit Weinbrand, Zwetschgen & Trauben

Etwas Süßes mit Schuss

Ein süßer Silvesterknaller ist unser heutiges Rezept für luftige Schokoladenmousse mit einem Schuss Weinbrand. Das feine Dessert kann bereits am Vortag zubereitet werden. Die Krönung ist ein kräftiges Kompott aus Zwetschgen und dunklen Trauben. Etwas Zimt rundet den Geschmack ab.

Deswegen hier die heutige Idee für "**Schokomousse mit Weinbrand, Zwetschgen & Trauben**":

Zutaten

- 250 ml Sahne
- 100 g Schokolade (70 % Kakaoanteil), fein gehackt
- 100 g Vollmilchschokolade, fein gehackt
- 2 Eier
- 25 g Butter
- 30 ml Weinbrand (oder Zwetschgenwasser)
- 1 TL Zimt

Für das Kompott:

- 100 g rote Trauben, einzeln
- 150 g Zwetschgen, tiefgekühlt
- 1 TL Stärke, gestrichen
- 1 EL Zucker oder Honig
- 1/2 TL Zimt
- Wer möchte: gehackte Nüsse oder Krokant zum Bestreuen

Zubereitung

Die Zwetschgen auftauen und in einem kleinen Topf mit 3 EL Wasser (darin 1 TL Stärke gelöst), Zucker oder Honig und Zimt vermischen. Dann aufkochen und rührend 2 Minuten köcheln. Den Topf beiseitestellen. Trauben zugeben.

In einem Topf die Sahne und Butter erhitzen.

Sobald die Butter geschmolzen ist, gehackte Schokolade zugeben und rührend schmelzen lassen. Alles 15 Minuten abkühlen lassen.

Die Eier trennen und die Eigelbe über einem Wasserbad mit Zimt, 2 EL Öl und 30 ml Weinbrand (oder Zwetschgenwasser) dicklich aufschlagen. Danach die Schlagschüssel beiseitestellen und die geschmolzene Schokomischung zugeben.

Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen.

Sobald die Schokomousse etwas abgekühlt ist und dicklich wird (nach ca. 15-25 Minuten) geschlagenes Eiweiß unterheben.

Mousse in Gläser abfüllen und mindestens 3 Stunden kühlen.

Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Kompott und eventuell gehackten Nüssen belegen.