

## Mousse au chocolate mit eingekochten Pflaumen



### Zutaten für 4 Personen:

1 Ei  
1 Eigelb  
175 g dunkle Kuvertüre  
50 g Zucker  
300 ml Sahne  
100 g Pflaumen  
etwas Rotwein

### Zubereitung:

Für die Mousse die Kuvertüre im Wasserbad auflösen.

1 Ei mit 1 Eigelb und 25 g Zucker über dem Wasserbad aufschlagen bis die Masse ca. 80 Grad warm ist und cremig wird, danach die flüssige Kuvertüre untermischen. 300 ml Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Anschließend die Mousse abfüllen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis sie fest wird.

Die Pflaumen waschen und entkernen.

Zucker in einem Topf auflösen, Pflaumen dazugeben. Mit einem Schluck Rotwein ablöschen und kurz kochen lassen.

Aus der Mousse Nocken formen und mit den Pflaumen auf einem Teller anrichten.

Rezept: Pascal Uhlmann