

Grusel-Schoko-Dessert



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Schokoladenmousse:

200 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
3 Eier
2 EL Zucker
40 ml Espresso
½ TL Zimt
250 ml Sahne

Für die Dekoration:

100 g Schokokekse
8 Fruchtgummwürmer

ZUBEREITUNG:

1. Espresso frisch aufbrühen und mit dem Zimt verrühren. Abkühlen lassen. Schokolade grob hacken und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen.

2. Eier trennen. Eiweiß mit den Schneebesen eines Handrührgerätes steif schlagen. Eigelbe und Zucker mit den Schneebesen eines Handrührgerätes 4–5 Minuten hell schaumig schlagen, dann mit der Espresso-Zimt-Mischung in die Schokoladenmasse einrühren.

3. Sahne mit den Schneebesen eines Handrührgerätes steif schlagen und mit

einem Teigschaber behutsam in die Schokoladenmasse einrühren. Zuletzt den Eischnee portionsweise ohne viel Rühren mit dem Kochlöffel unterheben. Die Schokoladenmousse auf vier Dessertgläser verteilen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

4. Für die Dekoration die Kekse zerbröseln und wie aufgelockerte Erde auf das Dessert häufen. Fruchtgummwürmer dezent in das Dessert stecken, sodass diese aus der Erde herausragen.