

# Nicolaus AU CHOCOLAT



250 g gemischte Schokoladen-Nikoläuse  
0,5 Tl Meersalz, 0,5 Tl Zimt  
1 Ei, 2 Eigelb  
2 El Cognac (ersatzweise Orangensaft)  
600 ml Schlagsahne

Die Schokoladen-Nikoläuse von ihrem Alu-Mäntelchen befreien, fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vorsicht, das Wasserbad sollte nicht zu heiß sein, sonst verbrennt die Schokolade schnell am Boden.

Das Meersalz in einem Mörser ganz fein zerreiben. Das feine Salz mit Ei und Eigelben in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz bekommt. Auch hier darauf achten, das es nicht zu heiß werden sollte, da sonst das Ei gerinnen könnte. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Ex-Schokoladen-Nikoläuse unterrühren.

Nochmals kurz übers Wasserbad stellen, Masse glatt rühren, bis sie geschmeidig ist. Dabei den Cognac (oder den Orangensaft) und den Zimt mit unterrühren.

Schließlich die Schüssel mit der Masse in ein Bad aus Eiswasser stellen und abkühlen lassen, gelegentlich umrühren. Währenddessen die Sahne halb steif schlagen. Ist sie zu fest, kann es passieren, dass sie sich nicht mit der Schokoladen-Ei-Masse verbindet.

Nach und nach die Sahne in die abgekühlte Schokoladenmischung geben und vorsichtig unterheben. Anschließend die Mousse in kleine Einmachgläschen geben und für mindestens 5 Stunden oder sogar über Nacht kalt stellen, damit sie schön fest wird.

hohoho