

## REZEPT FÜR CHILI-SCHOKO-MOUSSE



### CHILI-SCHOKO-MOUSSE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 25 Min. | + Kühlzeit

#### Zutaten

- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 100 g Bitterschokolade (mind. 70% Kakao)
- ca. 1 TL Chiliflocken
- 200 g Schlagsahne
- 20 g Amarettini



3030

#### ZUBEREITUNG

351

Kcal

pro Portion ca.

4

Gramm

Eiweiß

27

Gramm

Kohlenhydrate

24

Gramm

Fett

1. Puderzucker sieben. Schokolade fein hacken. Beides mit Chiliflocken in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen, darüber gießen und rühren, bis die Schokolade schmilzt. Creme über einem kalten Wasserbad abkühlen, dabei gelegentlich umrühren. Dann zugedeckt mindestens 8 Stunden kühl stellen.

2. Mousse kurz vor dem Servieren cremig aufschlagen. Amarettini grob zerdrücken. Mousse damit bestreut anrichten. Dazu passen Rumtopf Früchte.

#### Tipp:

Ein unkompliziertes Rumtopf-Rezept findest du [hier](#).