REZEPT FÜR MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE EI

MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE EI

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Portionen | 25 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 80 g SweetFamily Puderzucker
- 150 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- 300 g Schlagsahne

5137

ZUBEREITUNG

347 Kcal	4 Gramm	20 Gramm	28 Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Puderzucker sieben. Schokolade hacken und mit 50 g Sahne über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Herunternehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

2. Inzwischen übrige Sahne knapp steif schlagen. Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Leicht abgekühlte Schokolade kurz unterrühren. Mousse über Nacht kühl stellen.

3. Vor dem Servieren von der Mousse Nocken abstechen und pur oder nach Belieben mit frischen Früchten anrichten.

Tipps:

Wer mag, schmeckt die Mousse mit ca. 1 EL Whisky oder Orangenlikör ab.
Verteilt man die Mousse vor dem Kühlen auf Portionsschälchen, kann sie schon nach ca. 3 Stunden serviert werden.