



Schokomousse

Zutaten für das einfache Schokoladenmousse:

120 g Schokolade nach Wahl
250 ml Schlagobers

optional:

Kakaopulver
Rum
Zimt
Schokokekse
Beeren

Die Schokolade wird in Stücke gebrochen und zusammen mit 3 EL vom Schlagobers, im Wasserbad vorsichtig erhitzt. Sobald die Schokolade vollständig geschmolzen ist, zieht man sie vom Herd und lässt sie auskühlen.

In der Zwischenzeit wird der restliche Schlagobers geschlagen und dann vorsichtig mit der Schokolade verrührt. Etwa 2 Stunden kalt stellen, dann ist sie fest genug zum Essen.

Das Dessert kann gut am Vortag vorbereitet werden.

Wer es etwas extravaganter mag, kann Kakaopulver darüber streuen, etwas Rum oder Zimt hinzufügen, oder zerbröselte Schokokekse unter das Mousse mischen und das Mousse mit Beeren servieren.

Tipp: Das Schokomousse eignet sich auch wunderbar um Schokohasen oder Schkonikoläuse zu verarbeiten.

