

MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE EI



MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE EI

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

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



2906

ZUBEREITUNG

347

Kcal

Pro Portion

4

Gramm

Eiweiß

20

Gramm

Kohlenhydrate

28

Gramm

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.