

Einfaches Schokoladenmousse ohne Ei

Mit nur drei Zutaten...



Zwei wichtige Punkte:

1. Es muss unbedingt Kuvertüre sein und keine Schokolade. Kuvertüre hat mehr Fett, ist deshalb geschmeidiger in der Verarbeitung und bleibt es auch wenn sie kalt wird. Schokolade wird hingegen fest und die Mousse wird ein Pudding.
2. Nicht zu lange aufschlagen, sonst gerinnt die Sahne.

Zutaten:

Für 6 Portionen

- 3 Becher Schlagsahne à 200 g
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 3 Beutel Sahnesteif

Zubereitung:

1. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die kleingehackte Kuvertüre darin schmelzen. Gut verrühren.
2. Die Schokoladensahne abdecken, damit sich keine Haut bildet und abkühlen lassen
3. Anschließend in den Kühlschrank stellen bis sie gut durchgekühlt ist. Wer es eiliger hat kann sie nach dem Erkalten auch für etwa 40 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
4. Danach die sehr kalte Schokoladensahne cremig rühren. Sahnesteif zugeben und alles sehr steif schlagen. Aufpassen, damit sie nicht gerinnt!
5. Nach eigenen Ideen anrichten.

Guten Appetit! 😊