

Geeistes Schokoladen-Mousse



Zutaten:

Für 4 Personen

- 2 Becher süße Sahne
- 100 g zartbitter Kuvertüre
- 2 Beutel Sahnesteif
- etwas zum Verzieren. Hier Sahne, Pfefferminzstäbchen, Orangenfilets, Pfefferminz-Blättchen und Puderzucker

Zubereitung:

Die Sahne aufkochen und die zerleinerte Kuvertüre darin schmelzen. Zu einer glatten Masse rühren.

Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche der Masse legen, sodass keine Luft mehr dazwischen ist. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Tag darauf die kalte Schoko-Sahne noch einmal cremig rühren und mit Sahnesteif sehr steif schlagen. Sie darf dabei nicht gerinnen.

In Gläser füllen und für 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. In der Mitte sollte die Masse nicht durchgefroren sein.

Zuletzt nach Wunsch dekorieren.

Guten Appetit! 😊