

SCHOKO- MOUSSE

ZUTATEN

- 150 g Schokolade
- 70 % Kakao
- 125 ml Milch
- 250 ml Sahne

SCHWIERIGKEIT  einfach

HILFE
ERFORDERLICH  Ja

PORTIONEN 



ZUBEREITUNG

- 1 Die Schokolade hacken und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen.
- 2 Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Ein Drittel der heißen Milch langsam über die geschmolzene Schokolade gießen. Anschließend mit einem Gummispatel mit kleinen Kreisen kräftig rühren, bis ein elastischer, glänzender Kern entsteht.
- 3 Das zweite Drittel der Milch ebenso zugeben und dann das letzte Drittel ebenso.
- 4 Die kalte Sahne in einer Schüssel mit dem Handrührer aufschlagen, bis sie halb steif ist und sich ihr Volumen verdoppelt hat.
- 5 Wenn die Schoko-Creme auf 45-50 °C abgekühlt ist, die halbgeschlagene Sahne hinzufügen.
- 6 Vorsichtig unterheben. In kleine Gläser verteilen und kühl stellen.



127

