

Blitzschnelle Schokoladenmousse (ohne Ei)



Luftig muss es sein...

Unsere einfache Schokoladenmousse besteht hauptsächlich aus Schokolade und Sahne. Wer möchte, könnte statt Sahne auch nur Milch oder sogar Wasser nehmen. Mit Kaffee klappt es übrigens auch. Die aufgelöste Schokolade reicht aus, um die Schokoflüssigkeit über Eiswasser in eine luftige Schokoladenmousse zu verwandeln.

Wichtig ist allerdings eine wirklich sehr gute Schokolade zu kaufen. Und diese sollte einen Kakaogehalt von mindestens 60 Prozent haben. Ich habe zusätzlich noch ein Schnapsgläschen Himbeergeist in die Schokosahne gegeben. Das hebt den Geschmack. Deswegen auch ein paar Himbeeren als Dekoration.

Hier unsere Rezeptur für „**Blitzschnelle Schokoladenmousse**“

Zutaten

Für 2 Personen:

- 100 g sehr gute Zartbitterschokolade (mindestens 60% Kakaoanteil)
- 100 ml Sahne
- 20 g Puderzucker
- Wer möchte: 2 cl Himbeergeist
- Zum Servieren: Ein paar Himbeeren und gehackte Pistazien

Zubereitung

Die Sahne in einem Topf mit 20 g Zucker erhitzen und den Topf beiseite stellen.

Die Schokolade mit einem Messer klein schneiden und in der warmen Sahne unter Rühren auflösen.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, diese in eine Metallschüssel umfüllen. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad mit einigen Eiswürfeln stellen. Wer möchte gibt 2 cl Himbeergeist hinzu. Nun mit einem Handmixer solange aufschlagen, bis die Masse dicklich und luftig wird.

Anschließend die luftige Creme in Gläser füllen. Zum Servieren ein paar gehackte Pistazien auf die Mousse streuen und mit Himbeeren verzieren.

Tipp: Wer die Mousse vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt, sollte vor dem Servieren die Mousse bei Zimmertemperatur 30 Minuten anwärmen, dann schmeckt sie vollmundiger.

