

Blitzschnelle Schokoladenmousse (ohne Ei)



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.