



Zartbittermousse

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (ohne Kühlzeit) | **Ergibt:** 6 Portionen



Zutaten

250g Schokolade 70%

150g Schmand

250g Schlagsahne

Mein Tipp:

Das Rezept funktioniert auch wunderbar mit weißer Schokolade.

Zubereitung

Die Schokolade hacken, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, beiseitestellen und den Schmand unterrühren.

Die Schlagsahne steifschlagen. Die eine Hälfte unter die Schokoladen-Schmandmasse rühren. Den Rest vorsichtig unterheben.

Die Mousse in eine Servierschüssel füllen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Zum Servieren mit einem heißen Löffel Nocken abstechen und beispielsweise mit Früchten auf Keksbröseln oder einem Haferkrokant anrichten.