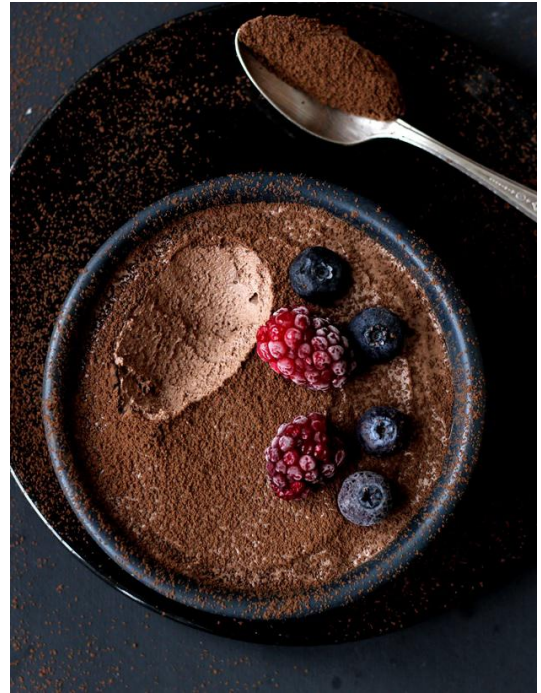


# MOUSSE AU CHOCOLAT (OHNE EI)

## ZUTATEN (für 4-5 Portionen):

125 g	dunkle Schokolade (ca. 50-55% Kakaoanteil)
250 ml	Schlagobers Kakaopulver/ geraspelte Schokolade Früchte



## ZUBEREITUNG:

- ✘ Die Schokolade kleinhacken und anschließend im Wasserbad, gemeinsam mit 6 EL Schlagobers schmelzen. Dabei ständig umrühren.
- ✘ Wenn die Schokolade klumpenfrei geschmolzen ist, diese mit einem Gummispatel in eine mittelgroße Schüssel leeren/spachteln (in dieser wird dann später alles vermengt) und auf Zimmertemperatur abuhlen lassen. Beziehungsweise die Schokolade bereits in einer etwas größeren Schüssel schmelzen.
- ✘ Wenn die Schokolade abgekühlt ist (sie soll immer noch sehr weich sein), das restliche (kalte!) Schlagobers aufschlagen.
- ✘ Die Hälfte des geschlagenen Obers mit einem Schneebesen oder einer Gummispachtel unter die Schokolade rühren. Sobald beides gut vermengt ist, das restliche geschlagene Obers vorsichtig mit einem Gummispatel unterheben.  
Das Volumen soll dabei erhalten bleiben.
- ✘ In kleinere Gefäße umfüllen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- ✘ Vor dem Servieren die Mousse mit Kakaopulver oder geraspelter Schokolade bestreuen oder mit Früchten dekorieren.