

Mousse au chocolat

Ein Dessert für Schokoladenfans.

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
- 150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
- 200 g Schlagsahne
- 200 g kalte Schlagsahne
- 50 g Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob zerkleinern, 200 g Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

2 Zubereiten:

200 g kalte Sahne mit Puderzucker und Vanille-Zucker steif schlagen. Erkalte Kuvertüre-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) leicht aufschlagen. Die geschlagene Sahne unterheben, in eine Schüssel füllen und etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Vor dem Servieren von der Mousse mit einem Eisportionierer Kugeln oder mit Hilfe eines Eisportionierers oder zwei Esslöffeln Nocken formen und auf Tellern verteilen. Evtl. Eisportionierer oder Esslöffel zuvor in kaltes Wasser tauchen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Mousse au chocolat vor dem Servieren mit Puderzucker oder Dr. Oetker Kakao bestreuen.
- Je nach Saison mit frischen Früchten garnieren.