

Schoko-Mousse

Diese Schoko Mousse schmeckt intensiv schokoladig und herrlich luftig. Schokoladen-Mousse einfach selber machen.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml Milch
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
200 g Zartbitterschokolade
50 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne

Wie mache ich eine Schoko Mousse?:

1 Schoko-Mousse zubereiten:

Milch in einen Topf geben, Gelatine darin 5 Min. einweichen. Schokolade grob zerkleinern. Gelatine bei mittlerer Hitze in der Milch unter Rühren mit einem Schneebesen auflösen und den Zucker hinzugeben. Schokolade ebenfalls hinzugeben und unter Rühren in der Milch schmelzen. Schokoladenmilch in eine Rührschüssel geben und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

- 2 Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmilch heben. Masse in eine flache Auflaufform (etwa 32 x 19 cm) geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 Schoko-Mousse portionieren:

Vor dem Servieren von der Mousse mit Hilfe eines Eisportionierers oder eines Esslöffels Nocken formen und auf Teller verteilen. Nach Belieben mit Dr. Oetker Schokoladenraspeln verzieren.



Abwandlung für eine Mousse mit Amarettini:

Zusätzlich 40 g Amarettini grob zerkleinern und unter die Mousse heben. Die Mousse dann vor dem Servieren mit steif geschlagener Schlagsahne und Amarettini garnieren.

Abwandlung für eine weihnachtliche Schokoladen-Mousse:

Zusätzlich 1/2–1 TL Lebkuchengewürz unter die steif geschlagene Schlagsahne rühren. Die Mousse nach Belieben mit Rumtopf Früchten servieren.

Abwandlung mit einer Mangosoße:

1 reife Mango schälen, halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, pürieren, mit etwas Orangensaft zu einer dickflüssigen Soße verrühren und mit 1 EL Zitronensaft, etwas Vanillin-Zucker und Zucker abschmecken. Die Soße zu der Mousse servieren.

Abwandlung mit einer weißen Schokoladensoße:

100 g weiße Schokolade mit 125 g Schlagsahne in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und abkühlen lassen. Die Soße zu der Mousse servieren und nach Belieben mit Dr. Oetker Pistazienkernen gehackt bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Mousse kann mit zusätzlich 2 EL Cognac oder Rum zubereitet werden.

