

Schokoladen-Mousse

Mousse mit geschmolzener Schokolade und Gelatine

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

1 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 Vor dem Servieren von der Mousse mit einem Eisportionierer Kugeln oder 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 Rumtopfrüchten 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

- Bereiten Sie die Mousse mit zusätzlich 2 EL Cognac oder Rum zu.

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.

