

Mousse au Chocolat

So köstlich cremig und schokoladig zugleich – ein Genuss, nicht nur für Schokoladenfans! Außerdem lässt sich das Dessert am Vortag ganz fix und easy zubereiten und am nächsten Tag mit wenigen Handgriffen zu einem tollen Hingucker dekorieren ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, eifrei, laktosefrei



Für 4 Portionen

150g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

80ml Milch (ggf. laktosefrei)

250g Sahne (ggf. laktosefrei)

Für die Deko: Erdbeeren, Schlagsahne (ggf. laktosefrei), Raspelschokolade (ggf. laktosefrei)

1. Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen.
2. Die Milch in einen Kochtopf geben und unter rühren zum Kochen bringen, dann sofort vom Herd nehmen, Zartbitterschokolade zugeben und unter rühren darin vollständig schmelzen lassen. Die Schokomilch in eine Schüssel umfüllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Sahne sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Schokomilch mischen.
4. Das Mousse in eine große oder in mehrere kleine Dessertgläser einfüllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Am nächsten Tag das Dessert mit Sahnetuffs, Erdbeeren und Raspelschokolade dekorieren.



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de

