

Blitz- Schokolademousse

120 g Cognacschokolade

3 dl Vollrahm

1. Schokolade in Stücke brechen, mit 2 EL Rahm bei kleiner Hitze schmelzen, ca. 10 Min. abkühlen.
2. Restlichen Rahm steif schlagen, Schokolade sorgfältig unter den Schlagrahm ziehen. Mousse in 4 Schälchen verteilen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Tipp: Statt Cognacschokolade Chilischokolade verwenden.

