

## SCHOKOLADE AUF WOLKE SIEBEN

### ZUTATEN

**60 g Cognacschokolade**

**1½ dl Vollrahm**

**1. Schokolade** in Stücke brechen, mit 1 EL **Rahm** bei kleiner Hitze schmelzen, ca. 10 Min. abkühlen.

**2. Restlichen Rahm** steif schlagen, Schokolade sorgfältig unter den Schlagrahm ziehen. Mousse in 2 Schälchen verteilen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

### TIPP

*Statt Cognacschokolade Kirsch- oder Rumschokolade verwenden.*

