SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Mousse au Chocolat ohne Ei - Cremig, luftig & unwiderstehlich

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten für das Schokoladenmousse

150 g Blömboom Hot Chocolate Drops (weiß, vollmilch oder dunkel)

200 ml Sahne

100 g Milch oder eine Milchalternative

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Zucker (optional, je nach Süße)

Zubereitung des Mousse au Chocolat

1.**Schokolade schmelzen:**

Die Blömboom Hot Chocolate Drops mit der Milch in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Gelegentlich umrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

2.**Sahne aufschlagen:**

Die Sahne mit einer Prise Salz und dem Vanilleextrakt steif schlagen.

3.**Alles vermengen:**

Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Sahne heben und sanft verrühren, bis eine gleichmäßige Mousse entsteht. Dabei nicht zu stark rühren, damit die Mousse luftig bleibt.

4.**Kühlen:**

Die fertige Mousse in Dessertgläser füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit sie die perfekte Konsistenz erhält.

5.**Servieren & genießen:**

Mit Schokoraspeln oder Kakaopulver bestreuen und direkt genießen.