

Schnelle Mousse au Chocolat

Was Leichtes zum Dessert! Diese Schoko-Mousse ist luftig, locker, cremig, enorm schokoladig und ganz leicht zuzubereiten. Serviert wird dieser fluffige Nachtisch mit einem frischen, säuerlichen Mango-Smoothie.

ZUTATEN (für 4-6 Portionen)

100 g Edelbitterschokolade 70 % Kakao
100 g Vollmilchschokolade
400 ml Sahne
2 Eiklar
½ Pck Sahnesteif
2 EL Zucker
Prise Salz
Mango-Smoothie aus Kühlregal zum Servieren
Gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung

Schokolade kleinhacken
Mit 100 ml Sahne in einem Topf leicht erhitzen und schmelzen (nicht kochen)
Abkühlen lassen
300 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen
2 Eiklar mit Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 2 EL Zucker dazugeben

TIPP: Quirle vom Rührgerät nach dem Schlagen der Sahne gut abwaschen. Eiweiß wird bei Fettresten nicht steif.

Geschlagene Sahne in 3 Portionen unter Schokoladenmasse heben
Geschlagenes Eiweiß in 2 Portionen vorsichtig unter die Masse heben
In Gläsern mind. 2 Stunden kaltstellen oder in eine Schüssel geben und zum Servieren Nocken abstechen
Mit Mango-Smoothie servieren
Mit gehackten Pistazien garnieren

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!