

# Mousse au chocolate



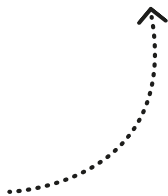
## Zutaten

300 g Zartbitterschokolade

240 ml Milch

400 g Sahne

Nach Belieben Schokoraspel zum Garnieren



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Schokolade grob hacken. Milch im Topf erhitzen.
2. Topf von der Herdplatte ziehen. Schokolade zur Milch geben und unter Rühren darin auflösen.
3. Schokocreame in die Edelstahlschüssel füllen und für ca. 60 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. 300g Sahne portionsweise im SahneQuick fast ganz steif schlagen und unter die Schokocreame heben. Schokomousse in Dessertgläser füllen und bis zum Servieren kaltstellen.
5. Die restliche Sahne im SahneQuick schlagen und in die Garnierspritze füllen. Einen Aufsatz wählen und kleine Sahne-Tupfer auf dem Mousse verteilen. (optional)
6. Nach Belieben mit Schokoraspeln bestreuen.