Kinderleichtes Schokomousse

Mit dem Rezept für ein kinderleichtes Schokomousse lässt sich auf die Schnelle ein Dessert zubereiten, wenn die Gäste mal spontan vorbeigekommen sind, oder einfach die Zeit fehlt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

250 g	Schokolade
500 g	Schlagobers
Nach Belieben	Schokoraspeln (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für ein kinderleichtes Schokomousse als erstes einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Temperatur nun auf mittlere Hitze reduzieren. Danach die Schokoladenstücke in eine wärmebeständige Schüssel geben und diese auf den Topf setzen.

2. Die Schokolade so, in etwa fünf Minuten, zum Schmelzen bringen. Dabei sehr oft umrühren. Die Schokoladenschüssel anschließend vom Topf nehmen und ein wenig abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Schlagobers in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Anschließend die flüssige Schokolade in den Schlagobers gießen. Die Masse erneut mit dem Handrührgerät für etwa eine Minute weiterschlagen.

4. Das Mousse jetzt in Dessertgläser füllen und mit Plastikfolie abdecken. Die Masse muss so abgedeckt sein, dass die Folie direkt auf dem Mousse aufliegt. So wird verhindert, dass sich eine Haut bildet. Die Gläser dann in den Kühlschrank stellen und für mindestens zwei Stunden kühl stellen. Danach mit Schokoraspeln bestreuen und servieren.

Tipp

Kinderleichtes Schokomousse schmeckt noch etwas süßer, wenn der Schlagobers vorher mit Vanillezucker und normalem Zucker gesüßt wird. Frische Früchte zu dem Mousse, bieten sich immer

an. In jedes Glas ein paar frische Himbeeren gelegt, sind noch dazu ein optisches Highlight. Das Mousse lässt sich auch für längere Zeit im Kühlschrank aufbewahren. Es kann also problemlos einen Tag vorher zubereitet werden.