



MOUSSE AU CHOCOLAT

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 75 g Zartbitterschokolade
- 275 g Rahm

ZUBEREITUNG

Rahm aufkochen, zur klein gehackten Schokolade geben und auflösen. Mix 24 Std. im Kühlschrank abstellen lassen. In den Kisag-Bläser füllen, eine Kapsel einführen und 8–10 mal kräftig schütteln.

→ **Tipp:** Nach Belieben mit Rum, Cognac oder Orangenaroma verfeinern. Kann mit verschiedener Schokolade hergestellt werden. Passt hervorragend zu Birnenkompott oder Brownies.

Freude am Kochen!