



Weiße Mousse au Chocolat [drei Zutaten, soo cremig]

Description

Für Desserts hat man bekannterweise einen zweiten Magen – ein Nachtisch geht irgendwie immer! Öh, Heute habe ich euch eine weiße Mousse au Chocolat mitgebracht. Sie ist ohne Eier und soooo simpel in der Zubereitung. Die Creme besteht nur aus drei Zutaten (und da ist das Topping schon großzügig eingerechnet). Das Rezept habe ich bei [Taste of Travel](#) gefunden.



Nachtisch geht immer



default watermark

weiÄe Mousse au

Chocolat



default watermark

Weiße Mousse au Chocolat

... so einfach, einfaches Dessert

Dessert: Schokolade Mousse

Hier geht's um: Dessert

Hauptrolle: Mousse au Chocolat, weiße Schokolade

Portionen: 4

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 200 g weiße Schokolade
- 200 g Sahne
- Deko nach Belieben ich: dunkle Schokotröpfchen

So wird's gemacht

1. Die Schokolade grob hacken. Mit 60 g der Sahne schmelzen lassen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle). Abkühlen lassen und dabei hin und wieder umrühren.
2. Die restliche Sahne (140 g) mit einem Handmixer steif schlagen.
3. Ungefähr die Hälfte der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen unter die geschmolzene, abgekühlte Schokolade rühren. Das lockert diese auf.
4. Sobald beides miteinander verbunden und schön cremig ist, die andere Hälfte der steif geschlagenen Sahne vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben.
5. Die Schokomousse in Dessert- oder Weckgläser füllen. Das Ganze über mehrere Stunden (oder am besten über Nacht) zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
6. Vor dem Servieren mit weiterer (Schoko-)Deko nach Belieben bestreuen, Sauce oder Früchte hinzufügen... feel free 😊™,

Was für ein Geschmackserlebnis für so wenig Aufwand! 😊☺️ SÄÄ, cremig (also nicht besonders fest – dafür fehlen „stabile“ Zutaten), schokoladig – so muss ein Dessert sein. Wen wundert es, wenn man nur Schokolade und Sahne verarbeitet!? 😊~, Wenn das mal nicht der perfekte Abschluss für egal welches Menü ist...

...ich lege euch die weiße Mousse au Chocolat jedenfalls sehr ans (Schoko-)Herz! Und wer die dunkle Variante möchte, sollte mal die [Altbier-Mousse](#) probieren. Oder als Nachspeise das [cremige Schoko-Pavlova](#) anbieten.

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Dessert

Tags

1. Dessert
2. Mousse au Chocolat
3. Nachspeise
4. Nachtisch
5. Sahne
6. weiße Schokolade

Date Created

27. Januar 2022

Author

schokohimmel