

Rezept

Mousse au Chocolat ohne Ei

Ein Rezept von Mousse au Chocolat ohne Ei, am 24.02.2024

Zutaten

100 g Schokolade	50 g Butter
2 Blatt Gelatine	50 ml Kirschsafft
200 g Schlagsahne	2 Päckchen Vanillezucker
1 EL Rohrzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion plus 3 Weckgläser à 100ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, den Kirschsafft aufkochen. Die Sahne steif schlagen. Den Vanillezucker und den Rohrzucker in den heißen Kirschsafft einrühren, die Gelatine darin auflösen.
2. Die geschmolzene Schokolade nicht zu heiß werden lassen, sie sollte mit der Butter gerade geschmolzen sein. Mit dem Kirschsafft in eine Schüssel geben und gut verrühren, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, es sollte so viel Luft wie möglich in der Masse bleiben.
3. Sofort für 3– 4 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen. 1 Portion gleich genießen, den Rest auf drei Weckgläser verteilen, verschließen und kühl lagern.