

Rezept

Schnelle Schokomousse

Ein Rezept von Schnelle Schokomousse, am 27.04.2024

Zutaten

200 g Vollmilch- oder Noisetteschokolade

1 Vanilleschote

2 EL Grand Marnier (Orangenlikör) oder Cassis (Johannisbeerlikör) nach Belieben

250 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine hitzefeste Tasse geben. Ins heiße Wasserbad stellen und darin bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Dabei nach Belieben den Grand Marnier oder Cassis dazugeben und die Schokolade immer mal wieder durchrühren, damit sie gleichmäßig schmilzt. Handwarm abkühlen lassen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Sahne steif schlagen, dabei das Vanillemark untermischen. Einen Teil der Sahne unter die Schokolade rühren, den Rest mit dem Schneebesen unterheben. Die Schokomousse in Dessertschälchen oder Kelchgläser füllen und für 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.