Rezept

Schokomousse im Glas

Ein Rezept von Schokomousse im Glas, am 04.05.2024

Zutaten

100 g	Sahne
2 EL	Zucker
100 g	Zartbitterschokolade
200 g	Magerquark
2 Päckchen	Vanillezucker
1	Packung Schokotröpfchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 kleine Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren. Die Creme mit Zucker und Vanillezucker süßen. Die Schokolade über dem heißen Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und unter die Creme heben. Die Schokotröpfchen unterrühren.

2. Die Mousse in 6 kleine Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren bunte Zuckerstreusel darüberstreuen und kleine Löffel in die Mousse stecken.