

Schokoladen - Minze - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Rahm
1	Essl.	Pfefferminze, sehr fein geschnitten
0,2	kg	Schokolade, dunkle, Z.B. Toblerone oder Edelbitter, zerbröckelt

Anleitung:

3 Esslöffel Rahm mit der Pfefferminze in einer dünnwandigen Schüssel im heißen Wasserbad warm werden lassen. Schokolade begeben, schmelzen, Schüssel herausnehmen, Schokolade leicht abkühlen. Restlichen Rahm knapp steif schlagen, mit dem Gummischaber darunter ziehen, in eine Terrinenform oder Schüssel geben, glatt streichen. Zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen. Servieren: Einen Glace-Portionierer in warmes Wasser tauchen und kugeln formen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten