

Schokoladen - Mousse Express

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Schokolade, Edelbitter
1/4	Ltr.	Sahne
150	Gramm	Mascarpone
2	Essl.	Rum oder Cointreau
		Früchte Kekse (Butterkekse) Schokoladenraspel

Anleitung:

Die Schokolade in Stücke brechen und mit 3-4 EL Wasser in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade glatt rühren. Nun den gekühlten Mascarpone nach und nach unterrühren und den Rum oder Cointreau (Orangenlikör) untermengen. Die geschlagene Sahne rasch am besten mit einem Schneebesen - unterziehen. Die Masse in Dessertgläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen. Tipp: Das Schokomousse mit Früchten der Saison, Keksen oder Schokospänen dekorieren. Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten