

Schokoladen - Mousse (Ohne Eier)

Zutaten für: 6 Portionen

150 Gramm Schokolade
300 Gramm Sahne

FUER DIE WEISSE VERSION

30 Gramm Pistazienkerne; zerdrueckt

Anleitung:

Die Schokolade in der Sahne auf dem Herd auflösen, ohne dass die Sahne kocht. Bei der weissen Version zerdrueckte Pistazienkerne Untermischen. Mindestens 24 Stunden im Kuehlschrank stehen lassen. Mit dem Ruehrgeraet so steif wie moeglich schlagen. Loeffel in Heisses Wasser tauchen und Portionsbaellchen, abstechen.