



Vielseitige Schokolademousse

Unglaublich, was man aus einer einfachen Schoggi-mousse so alles machen kann! Hier zeigt sich der Dessertfavorit von sechs ganz neuen Seiten.

Schokolademousse

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Kühl stellen: ca. 6 Std. oder über Nacht

4 dl Vollrahm

200 g dunkle Schokolade
(z. B. Crémant 64 %),
fein gehackt

Rahm warm werden lassen, er darf nicht kochen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade begeben, rühren, bis sie geschmolzen ist, abkühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Std. oder über Nacht kühl stellen. Schokoladerahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts luftig schlagen, bis sich Rührspuren abzeichnen.

Servieren: Mit 2 Löffeln Mousse zu ovalen Klösschen formen, auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Schokoladespänen, frischen Früchten oder Chillifäden verzieren.

Pro Person: 58 g Fett, 7 g Eiweiss,
17 g Kohlenhydrate, 2583 kJ (618 kcal)



Tipp: Mousse mit einer beliebigen anderen Schokolade zubereiten (z. B. Milkschokolade, weisse Schokolade, Schokolade Crème Brulée, Orangen-Schokolade) oder mit geriebenem Ingwer, fein gehacktem Chili oder Wasabipaste aromatisieren.



Mousse glacée

Wenig Mousse in 4 kleine, mit Klarsichtfolie ausgelegte Förmchen geben. Schokoladestängeli (z. B. Orangettes von Fine Food) am Rand dicht aneinanderstellen, mit Mousse auffüllen. Zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren.



Mousse aux fruits

Mousse in Gläser verteilen, Fruchtkompott (z. B. Mango) darauf verteilen oder Früchteragout in Gläser verteilen und Mousse daraufspritzen.



Mousse im Körbli

Mousse in Schokolade- oder Brezelkörbli füllen oder hineinspritzen.



Mousse-Türmli

Mousse abwechselnd mit dünnen Guetzi (z. B. Bretzeli oder Spekulatien) oder Schokoladeplättchen zu Türmchen schichten.



Mousse-Trifle

Mousse mit grob zerbröckelten Guetzi (z. B. Schümli, Meringues) in Gläser schichten.



Mousse Corretto

Mousse in Espressotassen füllen, mit einem Schnaps oder Likör (z. B. Whisky, Cognac, Calvados, Kaffeelikör, Amaretto, Baileys) servieren.