

Mousse au Chocolat

Für zwei Personen

100 g Zartbitter-Schokolade 90 ml Wasser 200 ml Schlagsahne
4 Erdbeeren

Eine Metallschüssel mit Eiswürfeln füllen.

Die Schokolade hacken und zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Ab und zu umrühren.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, wird sie in eine Metallschüssel umgefüllt. Die Metallschüssel über die Eiswürfel halten und die Schokolade kräftig aufschlagen.

Anschließend die Schokoladencreme in Dessertgläser füllen und im Kühlschrank kühlen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Mousse au Chocolat mit der Sahne und den Erdbeeren garnieren und servieren.

Lutz Girschik am 01. Oktober 2015