



CHOC-HAPPY END (MOUSSE AU CHOCOLAT)

von Heike Schoon

ZUTATEN für 4 Portionen

Für die Schokoschalen

100 g Zartbitter Kuvertüre
4 kleine Luftballons

Für die Schokocreme

100 g Zartbitter Kuvertüre
1,5 Blatt Gelatine
80 ml Sahne
150 ml Milch
1 TL Wonkas Tonka*

Zudem

100 ml Sahne zum Unterheben

Dekoration

100 g Sahne & 1 Päckchen Sahnesteif
1 TL Black & White*
1 EL Backkakao
frische Beeren



ZUBEREITUNG

Für die Schokoschalen die Zartbitter Kuvertüre im lauwarmen Wasserbad flüssig schmelzen. Die Ballons aufblasen und in zwei Durchgängen die Unterseite in die Schokolade tauchen. Auf Backpapier aufsetzen und fest werden lassen.

Für das Mousse die Kuvertüre sehr klein hacken.

Die Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Milch und Wonkas Tonka aufkochen, klein gehackte Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Gelatine leicht ausdrücken und sofort in die warme Sahne-Schoko-Mischung geben, jedoch nicht mehr weiter erhitzen (Topf vom Herd nehmen!).

Gut umrühren, damit die Gelatine schmelzen kann.

Die Mischung nun ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. Währenddessen die Sahne zum Unterheben leicht steifschlagen und anschließend unter die Sahne-Schoko-Mischung heben.

Die Masse in die Schokoschälchen füllen.

Für die Deko Sahne mit Black & White und Backkakao steif schlagen.

Vor dem Servieren die Mousse mit Schokosahne-Tuffs und frischen Beeren dekorieren.

*Edelschmaus Originalprodukt