



# Schokoladenmousse

## Zutaten für ca. 6 Portionen

### Weisses Schokoladenmousse

Vollrahm 200 g  
Couverture | weiss 70 g

### Milch-Schokoladenmousse

Vollrahm 200 g  
Couverture | Milch 70 g

### Dunkles Schokoladenmousse

Vollrahm 300 g  
Couverture | weiss 80 g



Menge:	ca. 6 Portionen
Zubereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Auskühlzeit:	mind. 12 Stunden
Haltbarkeit:	max. 3 Tage

## Herstellung der Schokoladenmousse:

Den Vollrahm in einer Pfanne aufkochen. Den heissen Rahm über die Couverture Tropfen giessen. Gut miteinander vermischen bis eine homogene Masse entsteht. Die fertige noch sehr flüssige Creme in ein Tupperware abfüllen, abdecken und über Nacht kühlstellen (mind. 12 Stunden). Am nächsten Tag die Masse mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine aufschlagen und in passende Behälter abfüllen.

## Wichtig zu Beachten

Alle drei Schokoladenmousse müssen einen Tag zuvor abgekocht und über die Nacht im Kühlschrank abgekühlt werden! Diese können nicht eingefroren und müssen innerhalb von 3 Tagen verzehrt werden.

## Dekorations- & Anrichtideen

Die verschiedenen Schokoladenmousse können nach Belieben in passende Behälter gefüllt werden. Falls diese schön geschichtet erscheinen sollten, unbedingt aufpassen, dass man den Rand nicht verkleckert. Daher die Schokoaldenmousse idealerweise mit einem Dressiersack abfüllen.

Als ideale Dekoration eignen sich unterschiedliche Früchte wobei Himbeeren sowie Heidelbeeren wegen dem schönen Aroma und Kontrast ideal sind. Natürlich können jegliche Früchte verwendet werden. Je nach Frucht sollte diese einfach erst kurz vor dem Verzehr angerichtet werden.

## Lagerung & Haltbarkeit:

Die verschiedenen Schokoladenmousse können nicht eingefroren und müssen innerhalb von 3 Tagen verzehrt werden.