

SCHOKOLADEMOUSSE

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

Für 4 Förmchen von je ca. 1¼ dl

80 g dunkle Schokolade,
fein gehackt

½ dl Halbrahm (UHT)

1 EL Kirsch oder Rahm

1½ dl Halbrahm (UHT), kalt

1 EL Puderzucker

1. Schokolade, Rahm und Kirsch in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Schüssel von der Pfanne nehmen, ca. 15 Min. abkühlen.
2. Rahm mit dem Puderzucker flaumig schlagen, mit einem Gummischaber sorgfältig unter die Schokolade ziehen, in die Förmchen füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Tipp: Kirschstängeli dazu servieren.

Portion: 242kcal, F 18g, Kh 15g, E 2g

