

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zutaten	Mousse au chocolat
350 ml	Milch 3,5%
100 ml	Sahne 30%
100 g	Vollmilchschokolade
2 EL	Zucker
1 EL	Amaretto
2 DL	SPUMA instant

Variation:

Vollmilchschokolade in gleicher Menge durch Zartbitter- oder weiße Schokolade ersetzen.

Amaretto in gleicher Menge durch einen anderen Likör ersetzen. Zum

Beispiel:

Baileys

Cointreau

Likör43

Rum

o.ä.

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren durch Erwärmen vollständig lösen. Die warme Masse durch ein Sieb streichen, mit SPUMA instant verrühren und in einen 0,5l Whipper einfüllen. Mit 1-2 Patronen begasen, gut schütteln und für mindestens 5-10 Minuten kaltstellen. Nach dem Abkühlen in Gläser ausspritzen. Ggf. mit Sprühsahne garnieren.

Tipp:

Zum schnelleren Abkühlen in ein kaltes Wasserbad stellen, zwischendurch kräftig durchschütteln. Um feststellen zu können, ob die Mousse kalt genug ist, eine Probestportion aussprühen.

Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	862 kJ/ 206 kcal
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,0 g
Kohlenhydrate	18,8 g
davon Zucker	17,4 g
Ballaststoffe	1,4 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	0,1 g



Serviervorschlag

MOUSSE AU CHOCOLAT

seneoPro®