



2-Zutaten-Schokomousse

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	275 g
Wasser	180 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Schokolade grob hacken. In einer hitzebeständigen Schüssel Schokolade und Wasser über dem Wasserbad schmelzen.
2. Anschließend eine große Schüssel mit Eiswürfeln füllen. Die Schüssel mit der geschmolzenen Schokolade in die Schüssel mit dem Eis geben. Mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen die Schokolade langsam aufschlagen, bis die Masse abgekühlt ist.
3. 2-Zutaten-Schokoladenmousse bis zum Servieren in den Kühlschrank geben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	411 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	29 g