



EINFACHES SCHOKOMOUSSE



Zutaten für 8 Portionen:

250 g QimiQ, zimmerwarm
100g Bitterschokolade
1/8 l Milch 1,8% Fett
1 EL Rum
1 EL Zucker bei Bedarf
¼ l Schlagobers

Zubereitung:

- Bitterschokolade in der Milch zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen
- QimiQ glattrühren
- Bitterschokolade-Milchmischung dazugeben und gut vermischen, ev. mit Rum und Zucker abschmecken
- Schlagobers schlagen und unter die Schokocreame heben
- Das Schokomousse portionieren und mindestens 6 Stunden zum fest werden kaltstellen.

Tipp!

Wenn es rasch gehen muss, kann das Schokomousse auch sofort serviert werden,