

Mousse au chocolat ohne Ei

120 g Vollmilchschokolade

60 ml Milch

150 g Sahne

Zubereitung 4 Portionen

Die Schokolade raspeln (grob) und in der Milch schmelzen. Dann die Schokoladensauce ca. 1 Stunde kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen und dann gut mit der kalten Schokoladensauce vermischen, die Creme in kleine Gläschen füllen und mit gehobelter Schokolade dekorieren.

Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.