Mein Lieblingsrezept

Ulrike Milas-Quirin:
Diese Nachspeise ist mein absoluter Favorit. Sie ist nicht nur in meiner Großfamilie bei Feierlichkeiten der Hit, sondern war auch schon bei unseren Koch-Einsätzen im Bistro sehr beliebt bei den Gästen.

Mousse au Chocolat

300 ml Sahne
100 g Kuvertüre (zartbitter)
3 EL Amaretto (Cointreau oder Eierlikör)
zur Deko: Amarettini, weiße Schokolade, Beeren oder Sahne

Die Kuvertüre fein hacken und in der flüssigen Sahne in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen. Nicht kochen lassen! Dann vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel umfüllen und den Likör unterrühren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Masse mit dem Handrührgerät gut aufschlagen und in Gläser füllen. Mit Raspeln von weißer Schokolade, Amarettini Brösel, frischen Beeren oder geschlagener Sahne, je nach Geschmack verzieren.

Tipp: Diese Mousse auch Chocolat ist wirklich richtig lecker und ganz einfach zu machen. Sie lässt sich bequem für eine Einladung oder Feier auch in größeren Mengen vorbereiten.