



# Luftige Mousse au Chocolat mit Sahne & Mandeln



## Zutaten

### Menge

1 Prise	Zimt
200 g	Schokolade (z.B. Schokoweihnachtsmänner)
500 g	Sahne
4 EL	Mandelblättchen
1 Prise	Salz
200 g	TK-Waldbeeren, aufgetaut
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Mandelsirup
2 EL	Zucker
100 ml	Milch

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1897 kJ, 453 kcal, 29,6 g Kohlenhydrate, 6,41 g Eiweiß, 35,3 g Fett, 63,9 mg Cholesterin, 1,61 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Du hast noch ziemlich viel Schokolade zuhause oder hast einfach nur Lust auf ein super leckeres Dessert? Dann ist unsere selbstgemachte Mousse au Chocolat perfekt für dich! Für unsere Mousse au Chocolat kannst du nämlich einfach die Schokolade nehmen, die du noch zuhause hast. Wir haben zum Beispiel einfach unsere übriggebliebenen Schokoladenweihnachtsmänner genommen. Die Schokolade schmilzt du einfach mit etwas Milch über dem Wasserbad und hebst anschließend geschlagene Sahne unter. Unsere Mousse au Chocolat toppen wir dann noch mit etwas Sahne, gerösteten Mandeln und einem Fruchtpüree aus Waldbeeren. Die Mousse au Chocolat ist wirklich richtig einfach zubereitet und schmeckt mega lecker! Probieren das Rezept unbedingt auch einmal aus! So easy geht's:

### Step 1:

Die Schokolade hackst oder brichst du grob und lässt sie zusammen mit der Milch, dem Vanillezucker, dem Zimt und dem Salz über dem Wasserbad schmelzen. Dann zum Abkühlen für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Zwischendurch umrühren.

### Step 2:

Danach schlägst du 300 g Sahne steif und hebst sie unter die Schokolade. Anschließend füllst du die Masse in Gläser und stellst sie kalt.

### Step 3:

Für die Soße pürierst du die Früchte mit 2 EL Zucker und streichst sie durch ein Sieb. Nun 200 g Sahne mit Mandelsirup steif schlagen. Dann die Sahne mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die Mousse spritzen. Das Fruchtpüree verteilst du ebenfalls auf der Mousse und stellst alles bis zum Servieren kalt.

### Step 4:

Zum Schluss röstest du die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne an und dekorierst die Mousse au Chocolat damit.