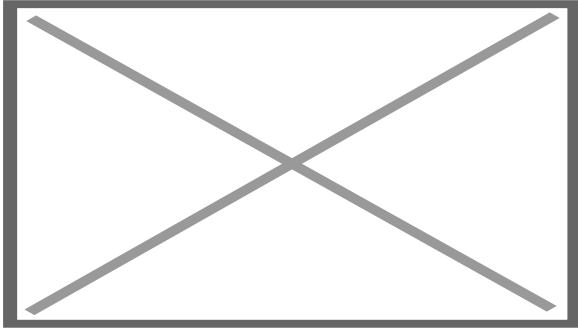


WW Mousse au Chocolat

Description



Für 4 Personen
100 g Zartbitter-Kuvertüre (14 P.)
3 Blatt Gelatine
150 g Cremefine zum Schlagen
10 ml Rum
einige Tropfen Süßholz

default watermark

Zubereitung:

1. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Cremefine steif schlagen.

2. Cremefine nach und nach mit Rum und Gelatine verrühren und unter die geschmolzene Kuvertüre heben. mit Süßholz abschmecken und in eine Auflaufform füllen. Mousse au Chocolat ca. 1 Stunde kalt stellen und servieren.

Für helle Mousse au Chocolat 70 g weiße Schokolade schmelzen und wie oben fortfahren. Dabei jedoch die Gelatine auf 5 Blatt erhöhen und auf den Süßholz verzichten. Für diese Variante berechnen Sie 4,5 P.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Pro Person: 5,5 P.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin