



## Schnelle Mousse au Chocolat

**Für 2 Portionen:**

**Für die Mousse:**

200 g Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakao) + etwas zum Dekorieren

180 ml Mineralwasser

Eiswürfel

1 Stiel Minze

**Utensilien:** Topf, Herd, Schüsseln, Schneebesen, Hobel

**Zubereitung:**

Schokolade grob zerbrechen und mit stillem Mineralwasser in einem Topf unter Rühren schmelzen. Schokomasse in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad mit Eiswürfeln so lange rühren, bis sie anfängt cremig zu werden. Anschließend zur Seite stellen.

Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mousse anrichten und mit gehobelter Zartbitterschokolade dekoriert servieren. Mit Minze garnieren.

**Tipp:** Wichtig für die Zubereitung ist, dass der Kakaoanteil der Schokolade mindestens 60 % beträgt.