

# PRESSEMITTEILUNG



## Die schnellste und einfachste Mousse au Chocolat der Welt

Sankt Augustin, 12. März 2019. Natürliches Mineralwasser löscht nicht nur lecker und kalorienfrei den Durst, sondern behauptet sich auch in der Dessertküche als leichte Zutat. Die überraschend einfache Mousse au Chocolat der Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM) besteht lediglich aus dunkler Schokolade und dem prickelnden Naturprodukt – und kommt komplett ohne Zutaten wie Eier, Zucker, Butter oder Sahne aus.

### Schnelle Mousse au Chocolat

#### Für 2 Portionen:

#### Für die Mousse:

200 g Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakao)  
180 ml Mineralwasser  
Eiswürfel  
1 Stück Zartbitterschokolade, gehobelt  
1 Stiel Minze



#### Zubereitung:

1. Schokolade grob zerbrechen und mit Mineralwasser in einem Topf unter Rühren schmelzen.
2. Schokomasse in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad mit Eiswürfeln so lange rühren, bis sie anfängt cremig zu werden. Anschließend zur Seite stellen.
3. 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.

Das Video zum Rezept gibt es hier: <https://www.mineralwasser.com/themen/mineralwasser-geniesser/artikel-in-geniesser/article/schnelle-mousse-au-chocolat.html>

Weitere Rezepte und Informationen zu natürlichem Mineralwasser finden Sie unter [www.mineralwasser.com](http://www.mineralwasser.com)

# PRESSEMITTEILUNG



Kontakt:

Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)

c/o WPR COMMUNICATION GmbH & Co KG

E-Mail: [idsm@mineralwasser.com](mailto:idsm@mineralwasser.com)

Tel.: 01805 478888

Fax: 01805 478877