

Schnelle Schoggi – Mousse

½ dl 2 EL	Vollrahm Zucker	zusammen in eine Pfanne geben
100g	Zartbitter-Schokolade	in Stücke brechen und in die Pfanne geben. Alles zusammen erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben. Von der Platte nehmen
2 ½ dl	Vollrahm	Rahm unter Rühren darunter mischen. In grosse Schüssel giessen und 20 Minuten in den Tiefkühler stellen Schokolade-Rahm mit dem Mixer steif schlagen. Mit dem Glaceportionierer Kugeln formen und in Schälchen anrichten
wenig wenig	Schokoladespäne Puderzucker	Kugeln mit Schokoladespänen und Puderzucker garnieren. Sofort servieren

Tipp:

- Wer mehr Zeit zur Verfügung hat, lässt den Schokolade-Rahm im Kühlschrank erkalten. Ebenfalls erst kurz vor dem Servieren steif schlagen.
- Frische Früchte oder Beeren dazu servieren.

