Schokoladensahne

Von Christiane



Die Schokoladensahne ist ein köstliches Dessert, das man hervorragend zu besonderen Anlässen reichen kann. Es ist aus wenigen Zutaten ganz einfach hergestellt, schmeckt aber nach viiiiieeeel mehr. Und im Gegensatz zum klassischen Mousse au chocolat kann man auf rohe Eier verzichten.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	**20 min**	**n/a**	**50 min**

1 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **500 ml** Sahne
- **300 g** Schokolade
  z.B. Mokka, Zartbitter o.ä.
- **3/4** Tasse starken Kaffee oder Espresso
- **1 Paket** Borkenschokolade
  Vollmilch
- **1 Paket** Borkenschokolade
  Zartbitter
- Raspelschokolade
  zum Verzieren

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Die Sahne sehr steif schlagen.

02 Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in dem heißen Kaffee langsam schmelzen.

03 Die flüssige (aber nicht mehr heiße) Kaffee-Schokolade vorsichtig und nach und nach unter die Sahne ziehen.

04 Borkenschokolade grob hacken und unter die Sahne heben.

05 In eine Servierschüssel umfüllen und gut kühlen.

06 Vor dem Servieren mit Raspelschokolade verzieren.