

REZEPT

2-ZUTATEN MOUSSE AU CHOCOLAT



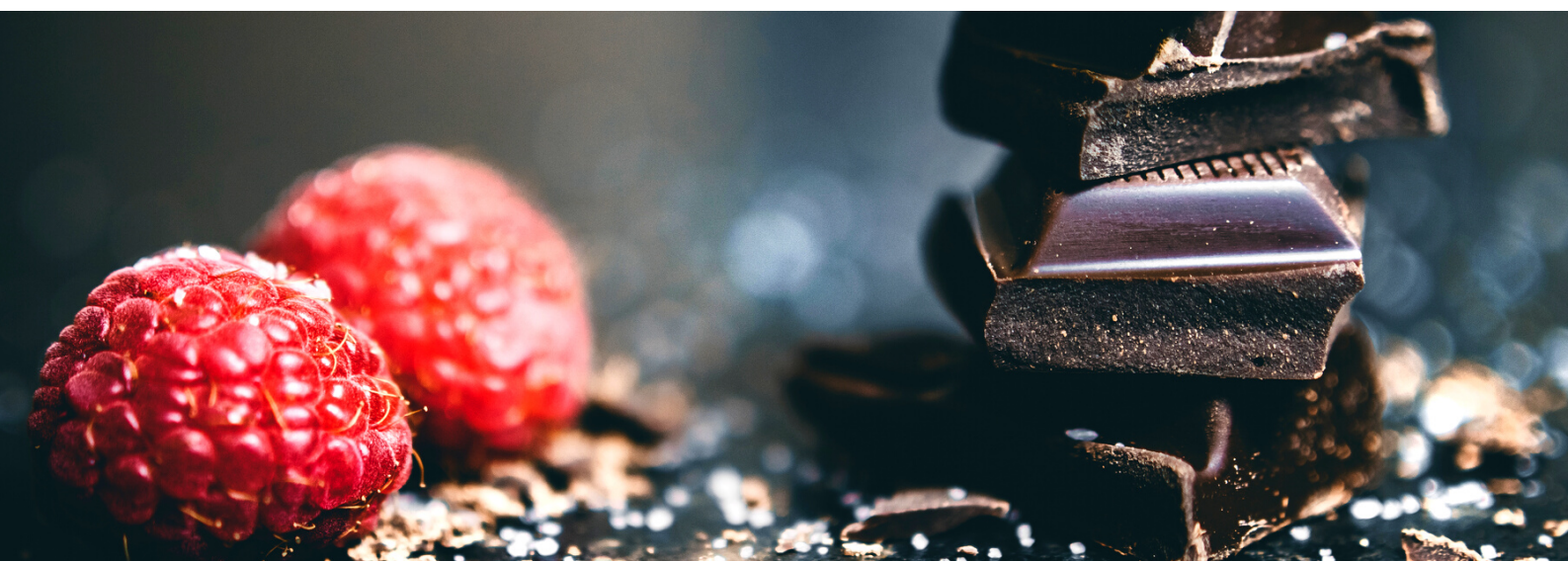
WAS WIRD BENÖTIGT?

Zutaten:

- 700 Gramm Süßkartoffeln
- 400 Gramm Zartbitterschokolade
- Alternativ kann auch Kürbis verwendet werden
- evtl. Nüsse, Beeren oder Zimt für eine weihnachtliche Note

Zubereitung

- Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in ausreichend Wasser 10–15 Min. kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen. Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen (Tipp: die kochenden Süßkartoffeln als Wasserbad nutzen – besser geht Energiesparen ja wohl nicht!).
- Süßkartoffeln und geschmolzene Schokolade in einen Mixer geben (Pürierstab tut's auch) und auf mittlerer bis hoher Stufe mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Springform mit Backpapier auslegen, die Schokomasse darin verteilen und glatt streichen. Die Mousse lässt sich auch mit Nüssen und Beeren verfeinern. Einfach nach dem Mixen vorsichtig unter die Schokomasse heben.
- Die Schoko-Mousse mindestens 4 Stunden kühl stellen.





**Wir kaufen Land für Natur.
Machen Sie mit!**

Kontakt

Naturefund e. V.
Karl-Glässing Straße 5
65183 Wiesbaden

Tel.: +49 611 504 581 011

info@naturefund.de

www.naturefund.de