

# Mousse au chocolat

## Zutaten | 6 Portionen

200 g	Zartbitterschokolade
90 ml	Vollmilch
2 EL	Kaffee, kalt
2 EL	Orangenlikör
200 g	Sahne

Zubereitungszeit: 15 Min., Wartezeit: 4 Stunden

## Zubereitung:

- Schokolade mit der Milch in einen Schmelztopf geben und im Wasserbad schmelzen.
- Kaffee und Likör unterrühren.
- Die Masse etwa eine Stunde abkühlen lassen, sie sollte noch handwarm sein.
- Sahne steif schlagen und unterheben.
- Die Mousse in kleine Gläser füllen und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie ihre optimale Festigkeit erreicht.

## Tipp:

Die Mousse schmeckt besonders lecker, wenn sie einen Tag vor dem Verzehr zubereitet wird. Wenn Kinder, Schwangere oder Stillende mitessen, lässt man den Orangenlikör einfach weg oder man stattdessen etwas Orangensaft bzw. etwas Abrieb von einer Orange.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 91,6 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
298 kcal	21,5 g	18,7 g	4,02 g	63,5 g