Picandou®-Schokoladen-Mousse



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**

Zutaten

- 200 g Picandou
- 20 cl Isigny-Schlagsahne
- 100 g dunkle Valrhona-Schokolade Guanaja 70 %
- 50 g Zucker
- 20 g Schokoladenraspel

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: leicht ???
Setting time: 2 hours

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und im Wasserbad bei geringer Hitze schmelzen.

2. Inzwischen den Käse mit der Sahne verrühren und die Mischung dann in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Bei hoher Geschwindigkeit zu einer Mousse schlagen.
3. Rührgeschwindigkeit auf ein Minimum reduzieren, Zucker in die Mousse geben und die geschmolzene Schokolade einrühren.
4. Die Mischung mit einem Spritzbeutel in die Serviergläser geben.
5. Für mindestens zwei Stunden kühl stellen.
6. Vor dem Servieren mit Schokoladenraspel verzieren und kühl genießen.