



Benötigte Zutaten

300 ml	Premium Schlagobers
100 g	Schokolade (Reste)

Schokoladenmousse

Anleitung

1. Die Schokolade klein schneiden und gemeinsam mit dem Schlagobers im Wasserbad schmelzen.
2. Diese Masse gut abkühlen lassen – rund vier Stunden. Dann mit einem Mixer kräftig aufschlagen.
3. Mit frischen Früchten garniert servieren!



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten