

KÖSTLICHE MOUSSE AU CHOCOLAT

EUROPA PARK
JUNIOR CLUB
www.ep-juniorclub.de



Für 2 Portionen brauchst du:

- 50 ml Milch
- 100 g Vollmilch-Schokolade
(Du kannst aber auch weiße Schokolade oder Zartbitter nehmen)
- 1/2 Esslöffel Zucker
- 100 ml Sahne

1 Bitte deine Eltern, die Milch in einem Topf zu erwärmen. Wichtig: Die Milch darf nicht kochen, sondern soll nur heiß werden.

2 Die Schokolade brichst du in kleine Stücke und gibst sie in die warme Milch. So kann die Schokolade langsam schmelzen. Währenddessen rührst du die Milch um, damit nichts anbrennt.

3 Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, nehmen deine Eltern den Topf vom Herd. Vorsicht, heiß!

4 Jetzt rührst du den Zucker in die Schokoladenmilch. Rühre so lange, bis der Zucker komplett aufgelöst ist.

5 Während du den Zucker untermixt, können deine Eltern die Sahne steif schlagen. Sobald die Schokoladenmilch nicht mehr ganz so heiß ist, wird die Sahne untergehoben.

6

Fast fertig! Die Mousse gibst du in Schälchen und stellst sie in den Kühlschrank. So kann sie fest werden.

7

Geschafft! Nach ungefähr zwei Stunden ist deine Mousse au Chocolat fest genug und kann verzehrt werden.

ED EUROMAUS SCHLAUMEIER-TIPP:

Die fertige Mousse kannst du auch noch mit Früchten oder Beeren verzieren.

UND LOS GEHT'S:

Deine Mousse au Chocolat ist fertig. Ein echtes Feinschmecker-Gericht! Darüber freuen sich deine Gäste ganz bestimmt. Jetzt kann losgelöffelt werden.

Guten Appetit!

