



## 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 unterrührst, 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!

