



Schokolademousse mit Fruchtspiegel

Zutaten für 3 Gläser:

250 g dunkle Schokolade
250 ml Schlagobers
1 Schuss Cointreau
100 g Mango-Maracuja Fruchtaufstrich
Früchte zur Dekoration

Zubereitung:

Die Schokolade im Schlagobers schmelzen. Dafür bei kleiner Hitze ständig umrühren, da sich Milchprodukte gerne anbrennen.

Mit einem Schuss Cointreau ablöschen, von der Hitze nehmen und auskühlen lassen, bis die Masse dick wird.

Sobald die Masse dick ist mit dem Handmixer aufschlagen und in Gläser füllen.

Für den Fruchtspiegel den Mango-Maracuja Fruchtaufstrich glatt rühren und auf dem Schokomousse verteilen. Mit (Dosen)Früchten dekorieren und genießen.

Tipps:

Der Alkohol kann gerne weggelassen werden oder sogar unter den Fruchtaufstrich gerührt werden - je nach Vorliebe.

Das Mousse nicht zu stark auskühlen lassen, da es sonst steinhart wird. Wer es gerne weicher oder heller möchte, kann noch eine Packung Schlagobers aufschlagen und nach dem Mixen unter das Mousse ziehen.