

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Mousse au Chocolat

Zutaten

5 dl
pflanzliche Schlagcrème (z.B. Soja Line von der Migros)
200 g
Kochschokolade

Zubereitung

Die Kochschokolade in kleine Stücke brechen und in eine kleine Schale geben. Die Schale mit der Schokolade in eine Pfanne mit kochendem Wasser geben. In der Zwischenzeit die pflanzliche Schlagcrème mit einem Mixer steif schlagen. Sobald die Schokolade sich verflüssigt hat, die Schokolade in die Schlagcrème leeren und mit dem Mixer gut vermengen. Die Mousse au Chocolat vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer**.
Rezeptgruppe: Dessert.

Dieses Rezept von *Matthias Bisang* wurde eingetragen von: Peter Beck / 2008-07-01 00:21:28

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1777

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1777&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>