



beleaf Grand Cru Schokomousse



Rezept für 10 Stück, Ø 8 cm
Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten

350 g	vegane dunkle Grand Cru Schokolade
50 g	Zucker, nach Belieben
500 ml	beleaf Schlagrahm Alternative
20 g	Kakaonibs oder 10 Schokoplättchen für die Deko

Zubereitung

1. Die Schokolade schmelzen und auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Nach Belieben etwas Nachsüßen.
2. In der Zwischenzeit die beleaf Schlagrahm Alternative steif schlagen und anschliessend mit der geschmolzenen Schokolade homogen verrühren.
3. Nun die Masse mit einem Dressierbeutel in entsprechende Förmchen oder Gläser dressieren. Sofort für mind. 1 Std. kühlstellen.

4. Vor dem Servieren mit Kakaonibs, Schokoplättchen oder Blattgold verzieren.

