

2-MINUTEN MOUSSE AU CHOCOLAT

2-Minuten Mousse au chocolat

Mousse au chocolat in 2 Minuten ist unmöglich? Na gut, wenn man es allzu streng nimmt vielleicht. Aber wenn ich nicht verrate das ich geschummelt habe, und ihr es nicht verratet, dann wird es auch keiner so schnell merken. Bessere Hälfte wünscht sich ein Dessert und im Fernsehen kam gerade Werbung für Schoki mit Schokomousse. Ein Blick in den Kühlschrank – Ricotta. Hmm... nicht das typische Dessert, aber ein Anfang. Was kommt dazu? Nutella, schließlich muss das fehlende Fett aus dem Ricotta ja irgendwie ausgeglichen werden. Noch etwas Kakao und Schokosplitter – perfekt! Wenn ihr heute also noch ein schnelles Valentinstags-Dessert sucht ist das vielleicht die Antwort!



Zutaten für 2 Schälchen:

250g Ricotta

1 riesengroßen Löffel Nutella

2 TL Kakaopulver

2 EL Schokosplitter

Zubereitung:

Es dauert in etwa 1 Minute um den Ricotta und die Nutella mit dem Kakaopulver und der Hälfte der Schokosplitter in eine Schüssel zu geben. Mit dem Handrührgerät eine weitere Minuten lang schaumig rühren.

Die Schoko-Mousse auf zwei Schälchen verteilen und mit den restlichen Schokosplittern bestreuen.

Viel Spaß beim Genießen!

