

Schokomousse **(für 4 Personen)**

Zutaten: 250 g QimiQ (im Coop erhältlich)
 100 g Schokolade
 0.6 dl Milch
 1 bis 2 EL Zucker
 2.5 dl Vollrahm geschlagen

Zubereitung:

QimiQ glatt rühren (am Besten mit dem Mixer).
Schokolade langsam schmelzen. Milch und Zucker
dazugeben und gut vermischen. Schokoladengemisch dem
QimiQ begeben und gut mit dem Mixer mischen.
Den geschlagenen Rahm unterrühren.
Das Schokomousse im Kühlschrank fest werden lassen.