

Schokoladenmousse

Zutaten:

200g dunkle Schokolade (70%), zerkleinert

175ml Wasser

Biolea NerantziO

Fleur de Sel oder Meeressalz



Zubereitung:

Geben Sie die Schokolade zusammen mit dem Wasser in einen Topf und stellen Sie diesen bei kleiner bis mittlerer Hitze auf den Herd und rühren Sie beides glatt.

Geben Sie die schokoladene Mixtur in eine tiefe Metallschüssel. Stellen Sie diese Schüssel in eine größere Schüssel, welche mit Eiswasser und Eiswürfeln gefüllt ist. Nehmen Sie einen elektrischen Handmixer, stellen Sie ihn auf eine hohe Stufe. Schlagen Sie nun die schokoladene Mischung für ca. 5 Minuten bis sie dick und glänzend ist.

Formen Sie nun, möglichst schnell, mit Hilfe von 2 Löffeln typische schokoladene Nocken. Geben Sie diese in den Kühlschrank, bis Sie diese servieren.

Richten Sie die Nocken auf einem Teller an und geben Sie NerantziO über die Nocken. Für den perfekten Orangen-Schokoladen Genuss streuen Sie einen Hauch des Fleur de Sel darüber und genießen Sie.