



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 - 6 Personen

Schokoladen-Chili-Mousse

100 g Edelbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
4 EL Grand Marnier
1 TL gemahlener Chili
400 ml Sahne
6 EL Puderzucker, gesiebt
etwas dunkle Schokolade, geraspelt
Chilifäden

In Stücke gebrochen Schokolade mit Grand Marnier und Chilipulver unter Rühren in einem Topf bei geringer Hitze um Schmelzen bringen, dann Schokolade etwas abkühlen lassen. Sahne unter langsamer Zugabe des Puderzuckers steif schlagen und nach und nach unter die Schokolade heben. In Gläser füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Servieren mit der geraspelten Schokolade und den Chilifäden garnieren.



Weinempfehlung

Late bottled Vintage Port
Vintage Port