



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Schokoladen-Chili-Mousse

150 g bittere Schokolade (~70% Kakao)

50 g Vollmilchschokolade (~ 40% Kakao)

1 TL gemahlener Chili (Schärfe 3 bis 4, etwa Anaheim, Poblano oder rote Ancho)

3- 4 EL Grand Marnier, ersatzweise Weinbrand

400 ml Sahne

20 - 25 g Puderzucker

Schokolade in Stücke brechen, zusammen mit Grand Marnier und Chilipulver in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen und währenddessen Puderzucker in Sahne sieben und steif schlagen. Wenn die Schokoladenmischung noch leicht zähflüssig, aber schon handwarm ist, etwa 1/4 bis 1/3 Drittel der geschlagenen Sahne unterrühren, danach den Rest unterheben.

Mousse in Gläser oder Schälchen füllen und mindestens 3 h in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren dunkle Schokolade darüber raspeln.

Weinempfehlung

Semillon, Sauternes