

Schoggimousse mit Grand Marnier

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300 g dunkle Schokolade
(z.B. Lindt Excellence mit Orangen)
6 EL Grand Marnier
3 EL Wasser
6 dl Rahm



Zubereitung:

Schokolade in grobe Stücke brechen und mit dem Grand Marnier und dem Wasser schmelzen und glatt rühren.

Den Rahm steif schlagen, die Hälfte mit dem Schwingbesen darunger ziehen und die andere Hälfte leicht mit dem Gummischaber untermischen.

Die Mousse in Gläser füllen und zugedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tipps:

Anstelle von Grand Marnier kann man auch Whisky verwenden.