



Chili - Schokoladenmousse mit Orangenlikör

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Eine schnelle, „herzhaft, fruchtige “ Variante, schon probiert?

Zutaten

- 250 g bittere Schokolade mit 70% Kakaoanteil
- 50 ml Cointreau oder Grand Marnier o. Ä.
- 8 El Puderzucker
- 1 Tl frisch gemahlener Chili
- ½ l geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Schokolade grob zerbröckeln und mit dem frisch gemahlenem Chili, 1 Prise Salz und dem Likör auf einem Wasserbad erhitzen, schmelzen lassen. Anschließend lauwarm erkalten lassen.

Schritt3

Die Sahne steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen; In zwei Schritten, locker unter die Masse heben.

Schritt4

In Servierschälchen oder ein flaches Behältnis - Schüssel füllen, um später schöne Nocken ausstechen zu können.

Schritt5

Wenigstens 1 Stunde, mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit Raspel - oder Borkenschokolade, Biskuits, Früchten, Vanillesahne oder einer hausgemachten Vanillesoße zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach und schnell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-schokoladenmousse-mit-orangenlikoer/>