



## Mousse au Chocolat (von Line)

300g Sahne (und evtl. Sahnefest)  
200g Zartbitter Schokolade (von Milka)  
75mL Milch

Die komplette Schokolade in der Milch  
schmelzen.

Sahne aufschlagen.

Schokoladensauce etwas abkühlen lassen.

Sahne unter die abgekühlte Schokoladensauce  
heben.

Eine Weile kalt stellen und anschließend  
genießen.