

Hanf-Schokomousse

Hanf-Schokomousse

Rezept + Foto von Christina S.

Zutaten:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 120 g Kakaopulver (z.B Nesquik)
- 500 ml Schlagobers
- Ca. 100g geschälte Hanfsamen

So geht's

Schokolade in den Mixtopf (Thermomix) geben und 10 sek. auf Stufe 6 zerkleinern. Kakaopulver und Schlagobers zugeben und 25-30 sek. auf Stufe 6 aufschlagen. Hanfsamen 5 sek. auf Stufe 6 unterrühren.

Schokomousse in eine Schüssel oder 6 Portionsschälchen umfüllen, mit geschälten Hanfsamen garnieren und sofort servieren oder kalt stellen.

Vielen Dank an Christina S. für das Rezept!