

Schokoladen-Mousse mit Baileys aus dem Thermomix



© Schokoladen-Mousse mit Baileys - Rezepte mit Herz



10 Min. plus Wartezeit



leicht



4 - 6 Portionen

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen oder Weihnachtsmänner und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern oder Weihnachten stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Dieses einfache und schnelle Schokopudding-Rezept mit einem ganz besonderen Pfiff und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

Den Baileys - Irish Cream Likör, lässt sich ganz schnell und einfach selbst herstellen. Das Rezept dazu findet ihr auch auf unserer Homepage unter [Baileys - Irish Cream Likör](#).

Diese und andere Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Schlagsahne, kalt
<input type="checkbox"/>	100 g	Baileys - Irish Cream Likör
<input type="checkbox"/>	200 g	Zartbitterschokolade oder Vollmilkschokolade

Zubereitung

1. Die Schlagsahne im kalten Mixtopf im TM5 auf Stufe 10 steif schlagen, bis das Messer ins Leere läuft. Im TM31 mit Schmetterling auf Stufe 3,5 mit Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen. Mixtopf spülen.
2. Baileys und Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 4 Min./ 60°C / Stufe 1 schmelzen.
3. Die Baileys-Schokolade zur Sahne geben und mit dem Spatel unterheben, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Auf 4-6 Dessertschüsseln aufteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Wer das Dessert noch mit einem Sahnehäubchen versehen will, kann auch im ersten Schritt 500 g Sahne steif schlagen und nimmt dann etwas für die Dekoration ab.

Nährwertangaben

Pro Stück: (bei 6 Portionen ohne Sahne): ca. 405 kcal - 4 g E - 31 g F - 22 g KH