

## Schokoladen – Beerenmousse

Diese Mousse ist perfekt für alle, die gerne weiße Schokolade und Beeren essen. Die Herstellung geht sehr schnell und ist kinderleicht. Gerade an warmen Tagen ist die gekühlte Mousse sehr erfrischend.

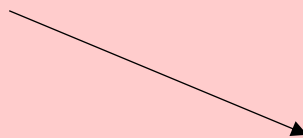
Du brauchst für 4-6 Gläser:

- 100g weiße Schokolade
- 150g frische oder gefrorene Beeren deiner Wahl
- 150g kaltes Schlagobers



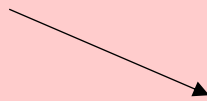
### 1. Schritt:

Schmelz die Schokolade in der Mikrowelle in einem mikrowellengeeigneten Gefäß bei niedriger Wattzahl für ca. 2 Minuten oder am Herd bei niedriger Stufe. **ACHTUNG:** Bei diesem Schritt sollten dir unbedingt deine Eltern helfen!



## 2. Schritt:

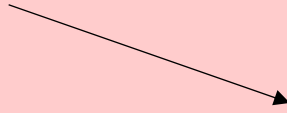
Schütte das Schlagobers in eine große Schüssel und schlage (rühre) es vorsichtig mit einem Schneebesen bis es steif ist. **Tipp:** Schlage es nicht zu lange auf, sonst entsteht Butter!



## 3. Schritt:

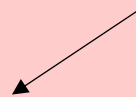
Rühre einen Löffel geschlagenes Schlagobers in die geschmolzene Schokolade ein. Wenn sich alles gut verbunden hat, kannst du die Mischung unter das restliche Schlagobers rühren. **Tipp:** Rühre nicht zu lange, sonst entsteht Butter.





#### 4. Schritt:

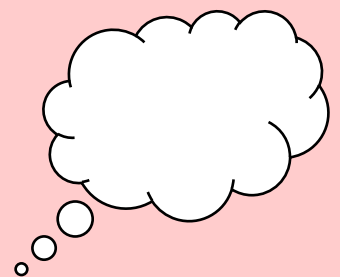
Wenn du gefrorene Beeren verwendest, lass diese auftauen und stelle die Mousse derweil in den Kühlschrank. Wenn du frische Beeren verwendest, kannst du sie wenn du willst mit einer Gabel leicht zerdrücken und dann in die Mousse einrühren. Sobald die gefrorenen Beeren aufgetaut sind, kannst du diese ebenfalls in die Mousse einrühren.



## 5. Schritt:

Sobald sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben, kannst du das fertige Mousse in Gläser füllen und dann für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bevor du es genießen kannst.

Lass es dir schmecken, du kannst sehr stolz auf dich sein!



Denkst du, dass das eine Speise ist, die du jeden Tag essen solltest?  
Begründe!