



Schokoladen-Olivenölmousse mit Himbeeren

Zubereitung

1. Milch und Obers in einem Topf aufkochen lassen.
2. Zartbitterschokolade in Stücke zerteilen und zur Milch-Obers-Mischung geben. Topf von der Hitze nehmen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
3. BONA Olivenöl langsam unterrühren.
4. Mousse für rund 6 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
5. Mousse in Nocken formen und mit Himbeeren servieren.

Zutaten

160 g BONA Olive

500 g Schokolade

300 ml Milch

200 ml Obers

Himbeeren