



## Toffifee-Mousse

Lecker, locker, luftig! Diese Mousse ist so samtig und schokoladig – da schwebt man direkt auf Dessertwolke 7!

**Gesamtzeit:** 3h 10 Min

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

### Zutaten:

für ca. 8 kleine Gläser:

- 15 Toffifee (für die Mousse + 8 für die Dekoration)
- 400 g Sahne
- 300 g Schokolade

### Und so geht's:

1. Die Sahne langsam erhitzen und währenddessen die Schokolade und die 15 Toffifee für die Mousse darin schmelzen lassen.
2. Die Mischung 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
3. Die Mischung aufschlagen und die entstandene lockere Mousse auf Schüsseln verteilen. Mit einem Toffifee dekorieren. Voilà!

### Tipp:

Ein bisschen Schokosoße macht das Ganze noch köstlicher!

