

Mousse au chocolate



(Im Bild links unten)

Zwei Dosen **Bio-Kokosmilch** in einem Topf erhitzen, vorher aber eine halbe Tasse Flüssigkeit zurückbehalten (brauchen wir für das Stärkemehl). **200-300g Kochschokolade** vorsichtig (brennt leicht an!!! viel umrühren!) in der Kokosmilch schmelzen lassen. Eventuell Vanillezucker und etwas Zucker (2-3 EL) dazugeben. Wenn es zu köcheln beginnt, 2 gehäufte EL **Stärkemehl** mit der verbliebenen halben Tasse Kokosmilch verrühren und unter die köchlende Masse ziehen.

Das Mousse in eine Schüssel füllen, eventuell mit Kokosraspeln bestreuen und kalt stellen.

Dieses Dessert ist ebenso einfach wie GENIAL!!!!