

# Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell

Raffiniert und intensiv. Mousse au chocolate und Salzkaramell sind die vielleicht beste Kombination für ein süß-salziges Dessert. Denn trotz dem Kontrast, harmonieren die Aromen perfekt. Der herbe Geschmack der dunklen Schokolade schmeichelt dem Karamell. Das Ergebnis: Ein eleganter, moderner Nachtisch.

---

## Mousse au chocolate

Klassisch. Intensiv. Schokoladig. Mousse au chocolate ist eine Ode an die Schokolade und eins der beliebtesten Desserts überhaupt. Klingt verlockend? Mit nur vier Zutaten kannst du dein eigenes Mousse zaubern und deine Gäste mit einem elegantem Nachtisch überraschen.