

# Low Carb Zartbitter-Mousse

---



## **Zutaten (2 Personen):**

200 ml Sahne  
25 g Bitterschokolade (85%)  
20 g Xylit light  
1 TL Guarkernmehl  
ggf. Zartbitterschokolade (85%) (Deko)

## **Zubereitung:**

Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Zartbitterschokolade in Stücke brechen und gemeinsam mit dem Xylit zur Sahne geben. Alles unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich die Schokolade und das Xylit aufgelöst haben.

Die flüssige Masse für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die kalte Schokomasse aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Handrührgerät kurz verrühren. Dann das Guarkernmehl zufügen und die Masse 2 Minuten zu einer luftig-lockeren Mousse aufschlagen.

Die Zartbitter-Mousse auf Dessertschälchen verteilen und nach Belieben mit einem Hauch fein geraspelter Bitterschokolade garniert servieren.

***Nährwertangaben: 377 kcal p.P, 6 g KH p.P.***