

## Eiskonfekt-Mousse-Küchlein und Heidelbeeren



### Zutaten:

- 250 ml Sahne
- 100 g Schokolade, edelbitter
- 100 g Butter
- 70 g Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 150-200 g Biskuitboden, dunkel
- 150 g Heidelbeeren
- 4 TL Krokant und/oder Kakao Nibs
- Wer möchte: 2 EL Orangenmarmelade



### Zubereitung

Die Butter würfeln und in einem kleinen Topf schmelzen. Topf beiseitestellen.

Nun auch die Schokolade hacken und in der warmen Butter rührend auflösen. Zuletzt Puderzucker und Kakaopulver zugeben.

Die Masse in eine Schüssel umfüllen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und unter die Schokomasse ziehen. Alles in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank 2-3 Stunden (oder über Nacht) abkühlen.

Aus dem Biskuitboden Kreise ausstechen oder Quadrate ausschneiden.

Zum Servieren Biskuitböden auf Teller verteilen. Darauf Eiskonfekt Mousse spritzen und mit Krokant und /oder Kakao Nibs bestreuen.

Tipp: Wer möchte, püriert 2 EL Orangenmarmelade mit 4 EL Wasser und setzt ein paar fruchtige Orangenkleckse auf den Teller. Dazu Heidelbeeren servieren.