

Ένα υπέροχο αέρινο γλυκό, μια αφράτη μους σοκολάτας που γίνεται πολύ εύκολα και γρήγορα. Με τη φυτική κρέμα η επιτυχία είναι σίγουρα εξασφαλισμένη και θα την πετύχει και ο πιο αρχάριος στην κουζίνα. Η μους στέκεται και από μόνη της σαν επιδόρπιο αλλά μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε και σε τούρτες. Φτιάξτε την οπωσδήποτε, είναι φανταστική!

## Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. φυτική κρέμα γάλακτος ή κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά

125 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

70 ml γάλα ή κρέμα γάλακτος για το λιώσιμο της κουβερτούρας

10 ml κονιάκ ή λικέρ καφέ ή ότι λικέρ σας αρέσει (προαιρετικά)

Για τη διακόσμηση (προαιρετική):

Φράουλες, τριμμένο μπισκότο, κακάο

# Μους σοκολάτας

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα σε μικρότερα κομμάτια. Ζεσταίνουμε καλά το γάλα και το ρίχνουμε στη σοκολάτα.

Ανακατεύουμε απαλά να λιώσει.

Χτυπάμε με μίξερ ή μίξερ χειρός καλά τη φυτική κρέμα (ή την κρέμα γάλακτος) σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Πρέπει να είναι κρύα από το ψυγείο.

Ανακατεύουμε απαλά τη λιωμένη σοκολάτα και το ποτό στη σαντιγύ.

Βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει για μία ώρα πριν σερβίρουμε.

Μπορούμε να γαρνίρουμε με φράουλες, μπισκότα, κάποιο σιρόπι ή ότι άλλο μας αρέσει.

Φτιάξτε αυτή την πανεύκολη μους όλοι, είναι τέλεια!

Αν σας άρεσε δείτε και τη συνταγή για [Μους λευκής σοκολάτας](#)

# Μους σοκολάτας

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα σε μικρότερα κομμάτια.
- 2 Ζεσταίνουμε καλά το γάλα και το ρίχνουμε στη σοκολάτα.- Ανακατεύουμε απαλά να λιώσει.
- 3 Χτυπάμε με μίξερ ή μίξερ χειρός καλά τη φυτική κρέμα (ή την κρέμα γάλακτος) σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Πρέπει να είναι κρύα από το ψυγείο.
- 4 Ανακατεύουμε απαλά τη λιωμένη σοκολάτα και το ποτό στη σαντιγύ.-
- 5 Βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει για μία ώρα πριν σερβίρουμε.
- 6 Μπορούμε να γαρνίρουμε με φράουλες, μπισκότα, κάποιο σιρόπι ή ότι άλλο μας αρέσει.