

Η πιο εύκολη μους σοκολάτας με 2 υλικά

Μερίδες: 3-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα **Σκεύος:** -

Υλικά για τη μους:

- 200 ml νερό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 260 γρ. κουβερτούρα, τεμαχισμένη

Υλικά για την παρασκευή & το σερβίρισμα:

- παγάκια
- φρέσκες φράουλες ή φρούτα του δάσους

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε το νερό και την κουβερτούρα σε μικρή κατσαρόλα και τοποθετούμε σε μέτρια φωτιά.
- 2) Ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα, μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα και να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αποσύρουμε από την φωτιά και μεταφέρουμε το μείγμα σε ανοξείδωτο μπολ.
- 3) Γεμίζουμε ένα μεγαλύτερο μπολ με παγάκια και τοποθετούμε καλά το μπολ με το σοκολατένιο μείγμα από πάνω.
- 4) Χτυπάμε με σύρμα για περίπου 8 λεπτά ή μίξερ χειρός για 3-4 λεπτά το σοκολατένιο μείγμα, μέχρι να πήξει και να στέκεται ελαφρώς (σαν πιο αραιή σαντιγί).
- 5) Γεμίζουμε με το τελικό μείγμα ατομικά μπολάκια ή ποτήρια και τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.
- 6) Σερβίρουμε την μους κρύα και αν θέλουμε, γαρνίρουμε με λίγες φρέσκες φράουλες.