

# Marvelous No-Bake Peanut Butter Mousse with Chocolate Topping

60 Minutes

## Start here

Before starting, remove 2 tbsp butter from the fridge and set aside to come up to room temperature.

## Bust out

Large bowl, small pot, whisk, measuring spoons

## Ingredients

	2 Person
Cream	113 ml
Peanut Butter	3 tbsp
Cream Cheese	43 g
Peanuts, chopped	28 g
Bittersweet Chocolate Chips	¼ cup
Granulated Sugar	½ cup
Unsalted Butter *	2 tbsp

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Make chocolate topping

Add **1 tbsp butter**, **1 ½ tbsp cream** and **2 tbsp sugar** to a small pot. Cook over medium heat, whisking often, until **sugar** dissolves, 1-2 min. Remove the pot from heat, then add **chocolate chips**. Carefully stir until **chocolate** melts, 1 min. Set aside, still off heat, and allow **chocolate mixture** to cool slightly.



## 2 Make mousse

While **chocolate mixture** cools, cream together **peanut butter**, **1 tbsp butter**, **cream cheese** and **remaining sugar** in a large bowl, by hand or using an electric hand mixer, until combined and smooth, 1-2 min. Add **remaining cream** to the bowl with **peanut butter mixture**. Carefully whisk until just combined, then beat until **mixture** is smooth and stiff peaks form, 2-3 min.



## 3 Finish and serve

Divide **peanut butter mousse** between bowls or cups. Spoon **chocolate topping** over top. Sprinkle with **peanuts**. Place in the fridge to chill for 30-40 min before serving.

# Mousse merveilleuse au beurre d'arachide sans cuisson avec garniture au chocolat

60 minutes

## D'abord

Avant de commencer, retirer 2 c. à soupe de beurre du réfrigérateur et réserver pour qu'elles atteignent la température ambiante.

## Matériel requis

Grand bol, petit bol, fouet, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	2 personnes
Crème	113 ml
Beurre d'arachide	3 c. à soupe
Fromage à la crème	43 g
Arachides, hachées	28 g
Pépites de chocolat mi-sucré	¼ tasse
Sucre blanc	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli!

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer la garniture au chocolat

Dans une petite casserole, ajouter **1 c. à soupe de beurre**, **1 ½ c. à soupe de crème** et **2 c. à soupe de sucre**. Faire cuire à feu moyen de 1 à 2 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** soit dissout. Retirer la casserole du feu, puis ajouter les **pépites de chocolat**. Remuer délicatement pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **chocolat** fonde. Réserver hors du feu et laisser le **mélange au chocolat** refroidir légèrement.



## 3 Terminer et servir

Répartir la **mousse au beurre d'arachide** dans les bols ou les tasses. Napper de la **garniture au chocolat**. Parsemer d'**arachides**. Réfrigérer de 30 à 40 minutes avant de servir.



## 2 Préparer la mousse

Pendant que le **mélange au chocolat** refroidit, ajouter dans un grand bol le **beurre d'arachide**, **1 c. à soupe de beurre**, le **fromage à la crème** et le **reste du sucre**. Mélanger à la main ou à l'aide d'un batteur électrique de 1 à 2 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Ajouter le **reste** de la **crème** au bol contenant le **mélange au beurre d'arachide**. Fouetter soigneusement pour bien mélanger le tout, puis battre de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et que des pics fermes soient formés.