

Lebkuchen-Mousse

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Lebkucheneinlage:

250 g grob geschnittener Lebkuchen
mit Schokoladenüberzug
80 - 100 ml Orangensaft

Lebkuchen-Mousse:

200 ml Milch
100 ml flüssiges Schlagobers
1 KL Lebkuchengewürz
1 Pkg. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat

Schoko-Sterne:

25 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30
Grad)
25 g flüssige weiße Kuvertüre (28
Grad)

Wie bereite ich eine einfache Mousse mit Lebkuchen zu?:

1 Lebkucheneinlage:

Die Lebkuchenstücke auf Dessertgläser aufteilen und mit Orangensaft beträufeln.

2 Lebkuchen-Mousse:

Für die Mousse Milch mit Schlagobers und Lebkuchengewürz in ein Rührschüssel geben. Das Cremepulver dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Die Mousse auf der Lebkucheneinlage verteilen, glatt streichen und mind. 1 Std. kalt stellen.

3 Schoko-Sterne:

Für die Sterne die Kuvertüren jeweils in Spritztütchen füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mithilfe einer Schablone Sterne auf Backpapier spritzen (Abb.) und fest werden lassen. Die Desserts vor dem Servieren mit den Schokosternen dekorieren.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33