

Minz-Mousse

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Einlage:

8 Pfefferminz-Schokoladentäfelchen

Mousse:

1 Pkg. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat klassisch
200 ml kalte Milch
100 ml flüssiges Schlagobers

Zum Dekorieren:

2 diagonal halbierte Pfefferminz-
Schokoladentäfelchen

1 Einlage:

Für die Einlage die Pfefferminz-Schokoladentäfelchen in kleine Stücke schneiden.

2 Mousse:

Für die Masse das Moussepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Pfefferminz-Schokoladentäfelchen kurz untermischen. Die Mousse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und in die Gläser spritzen. Ca. 1 Std. kalt stellen.

3 Zum Dekorieren:

Die Desserts vor dem Servieren mit Pfefferminz-Schokoladentäfelchen dekorieren.