





Schokomousse-Eis

ca. 6 Stück    gelingt leicht  bis zu 10 Min.



Zutaten:

Schokomousse-Eis:

1 Pkg. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat
¼ l flüssiges Schlagobers
⅛ l Milch

- 1 **Schokomousse-Eis:**
Für die Eis am Stil das Moussepulver mit Schlagobers und Milch ca. 3
Min. cremig aufschlagen.
- 2 Die Creme in Eisförmchen füllen und ca. 5 Std. tiefkühlen.