

Versunkene weiße Schokomousse

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Erdbeersoße:

250 g Erdbeeren
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
40 g gesiebter Staubzucker

Weißes Schokomousse:

1 Pkg. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
200 ml Milch
100 ml flüssiges Schlagobers

Zum Bestreuen und Dekorieren:

2 EL Kokosette
Erdbeeren

1 Erdbeersoße:

Die Erdbeere pürieren. Staubzucker mit Sahnesteif vermischen, unter das Erdbeerpüree rühren und in Gläser füllen.

2 Weißes Schokomousse:

Moussepulver mit Milch und Schlagobers mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Mousse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen

3 Die Mousse mittig in die Erdbeersoße spritzen. Die Desserts mind. 2 Std. kalt stellen.

4 Zum Bestreuen und Dekorieren:

Kokosette in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten. Vom Herd nehmen und auf einem Teller erkalten lassen. Die Desserts vor dem Servieren mit Kokosette bestreuen und mit Erdbeeren dekorieren.