

Zimt-Mousse mit Marzipansternen

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mousse:

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

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse
Zimt
1 EL Dr. Oetker Schoko Blättchen

1 Mousse:

Moussepulver mit Milch, Schlagobers und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) nach Packungsanleitung zubereiten. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und jeweils einen mehrstöckigen Stern (13 cm Ø) auf Teller spritzen.

2 Zum Verzieren:

Marzipan auf einer mit Zimt leicht bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Verschieden große Sterne ausstechen und die Mousse damit verzieren. Die Desserts mitndestens 1 Std. kalt stellen.

3 Vor dem Servieren mit Schokoblättchen und Zimt bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Zimt-Mousse kann man auch zweifärbig servieren. 1 Pck. Dr. Oetker Mousse á la Vanille mit etwas Zimt nach Packungsanleitung zubereiten und mit Mousse au Chocolat als mehrstöckigen Stern aufspritzen.