

Herzige Mousse au chocolat

Zutaten:

50 g weiße Schokolade
175 ml kalte Milch
25 ml Orangenlikör
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
oder Crème légère
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat klassisch
50 g Eiswaffeln , z. B. Eiswaffel-Herzen oder
Eiswaffel-Mix



etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sie können die Mousse auch ohne Likör zubereiten. Verwenden Sie einfach 200 ml Milch zum Aufschlagen.

1. Vorbereiten: Schokolade fein hacken oder mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln.

2. Zubereiten: Milch, Likör, Crème fraîche **oder** Crème légère in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

3. Gut die Hälfte der gehackten Schokolade oder Schokoladen-Späne unter die Mousse rühren. Die Mousse in eine Glasschale oder in Dessertschälchen füllen und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Verzieren: Kurz vor dem Servieren die Waffeln dekorativ auf die Mousse legen und mit der übrigen Schokolade bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 22 g, kJ: 983, kcal: 235