

Chocolat de Coco

Schnelle Mousse au chocolat mit Kokoslikör und Kokosraspeln

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 50 ml kalte Milch
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat klassisch
- 100 ml Kokoslikör, z.B. Batida de Coco®
- 30 g Kokosraspel
- Dr. Oetker Kakao

1 Zubereiten:

Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Je 2 Esslöffel von dem Likör und Kokosraspel unterrühren.

2 Mousse in eine flache Schale füllen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank** stellen. Mit Hilfe eines Eisportionierers oder eines Esslöffels Nocken formen. Nocken dekorativ mit übrigen Kokosraspeln auf mit Kakao bestreuten Tellern anrichten.

3 Restliche Mousse in einem Rührbecher mit übrigem Kokoslikör mit Mixer (Rührstäbe) glatt rühren und als Soße dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch eine frische Kokosnuss spalten, mit einem Sparschäler Späne hobeln und mit den Nocken dekorativ auf den mit Kakao bestreuten Tellern anrichten.
- Für eine alkoholfreie Variante ersetzen Sie den Kokoslikör durch Milch.