

Domino-Dessert

Leckeres Domino Dessert aus Mousse au chocolat blanc mit Joghurt und Dominosteinen. Ein schnelles und festliches Domino Dessert wunderbar dekoriert.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Mousse:

200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat blanc
125 g griechischer Joghurt (10% Fett)

Außerdem:

etwa 125 g Dominosteine (10 Stück)

Wie bereite ich ein weihnachtliches Dessert mit Dominosteinen zu?:

1 Vorbereiten:

3 Dominosteine schräg halbieren, dann nochmal halbieren, dass man 12 Stücke erhält. Diese für die Verzierung beiseitelegen. Restliche Dominosteine grob zerkleinern.

2 Mousse zubereiten:

200 ml Milch 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. Joghurt unterrühren. Dann zerkleinerte Dominosteine unterheben. Mousse auf Dessertgläser verteilen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

3 Verzieren:

Vor dem Servieren Domino-Dessert mit den Dominostein-Stückchen verzieren.