


# Feinherbe Mousse

Ein schokoladiges Dessert mit Orangenlikör

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au  
Chocolat feinherb  
100 g kalte Schlagsahne  
2 EL Orangenlikör

### Zum Verzieren:

Himbeeren  
Fett  
Weizenmehl

## 1 Zubereiten:

Mousse mit Milch und Sahne nach Packungsanleitung zubereiten.  
Orangenlikör unterrühren. Mousse in eine Schale oder in  
Dessertschälchen füllen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 2 Verzieren:

Mousse vor dem Servieren mit Himbeeren verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Knusper-Perlen bestreuen.