

Herzige Mousse au chocolat

Ein schokoladiges Dessert mit Eiswaffeln ganz schnell gemacht.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)