


Marmor-Mousse

Zarte Vanille-Mousse teilweise mit Kakaopulver dunkel gefärbt und marmoriert eingefüllt.

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
2 TL Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

Wie mache ich eine hell und dunkel marmorierte Vanille-Mousse?:

1 Mousse zubereiten:

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. Die Hälfte der Mousse in eine flache Schale oder Dessertgläser füllen.

2 Mousse marmorieren:

Unter die restliche Mousse den Kakao rühren. Dunkle Mousse auf der hellen Mousse verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Mousseschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Mousse **mind. 1 Std. in den Kühlschrank** stellen.
Nach Wunsch Nocken formen und mit Zebra-Röllchen garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Marmor-Mousse für etwa 8 Portionen können Sie auch 1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille und 1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat zubereiten, beide Mousse übereinander in eine Schale füllen und wie oben beschrieben marmorieren.

