

# Minz-Mousse

Ein sahniges Dessert mit Minze und Schokolade

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

8 Pfefferminz-Schokoladentäfelchen (etwa 70 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat feinherb  
250 ml kalte Milch oder 200 ml kalte Milch und 100 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

etwa 2 Pfefferminz-Schokoladentäfelchen

## 1 Zubereiten:

Pfefferminz-Schokoladentäfelchen klein schneiden. 250 ml **kalte** Milch **oder** 200 ml **kalte** Milch und 100 g **kalte** Schlagsahne 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. Schokotäfelchen unterrühren. Mousse in Dessertgläser füllen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

## 2 Verzieren:

Pfefferminz-Schokoladentäfelchen halbieren und Mousse damit verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Minz-Mousse schmeckt auch mit Dr. Oetker Mousse au Chocolat klassisch sehr lecker.