

Rocher®-Mousse

Ein cremiges Rocher® Dessert aus cremiger Rocher® Mousse im Glas mit Haselnusskrokant verziert - Nachtisch mit Rocher®.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 11 Rocher®
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat klassisch
250 ml kalte Milch
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Haselnusskrokant

Wie bereite ich eine einfache Mousse mit Rocher®-Kugeln zu?:

1 Vorbereiten:

Etwa 3 Rocher® halbieren und für die Dekoration beiseitelegen.
Übrige Kugeln grob zerkleinern.

2 Zubereiten:

Mousse nach Packungsanleitung, **aber nur mit Milch**, zubereiten.
Die Hälfte der zerkleinerten Konfektkugeln unter die Mousse geben.
Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Erst 2/3 der Sahne, dann die
Mousse auf Dessertgläser verteilen. Das übrige zerkleinerte Konfekt
darauf geben. Übrige Sahne darauf verteilen und mind. 1 Std. in den
Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Vor dem Servieren mit den Rocher®-Hälften und etwas
Haselnusskrokant verzieren.