

Schwarz-Weiße-Mousse

Weißer und dunkler Mousse au chocolat genial einfach in 2 schrägen Schichten oder dreifarbig ombré angerichtet.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Helle Mousse:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat blanc

Dunkle Mousse:

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

Zum Verzieren:

Himbeeren oder anderes Obst
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

Wie bereite ich helle und dunkle Mousse au chocolat zu?:

1 Helle Mousse:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. Kalte Milch und Sahne in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

2 Dunkle Mousse:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. Kalte Milch und Sahne in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

3 Zweifarbige Mousse:

Helle Mousse schräg auf Dessertgläser verteilen und mind. 10 Min. schräg in den Kühlschrank stellen. **Hinweis:** Am besten die Gläser in einen Eierkarton stellen (Abb. 1). Dann die dunkle Mousse darauf verteilen. Desserts **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**



Oder Dreifarbige Mousse:

2/3 der dunklen Mousse auf die Dessertgläser verteilen. 1/3 der hellen Mousse mit der übrigen dunklen Mousse vermischen und dann auf die Gläser verteilen. Zum Schluss die übrige helle Mousse daraufgeben. Desserts **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**



Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Einfüllen der Mousse in den Gläsern ist ein Spritzbeutel mit Lochtülle hilfreich.
- Die schwarz-weiße Mousse kann man ganz nach Belieben auch in anderer Reihenfolge schichten.