

Vanille-Mousse

Vanille-Mousse mit Crème fraîche und leckerer Obstmischung.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Mousse:

200 ml kalte Milch

100 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Gemischtes Obst:

200 g gemischtes Beerenobst

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie mache ich eine leckere Vanille-Mousse ?:

1 Mousse:

Milch und Schlagsahne 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. Crème fraîche unterrühren. Mousse auf Dessertgläser verteilen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

2 Obst zubereiten:

Obst vorbereiten, waschen, putzen und evtl. in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen mit dem Vanillin-Zucker vorsichtig vermischen.

3 Vor dem Servieren das gemischte Obst auf die Vanille-Mousse verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Crème fraîche 75 g Joghurt unter die Mousse rühren.