

Vanille-Schoko-Mousse

Vanille-Mousse und Schoko-Mousse schmecken auch lecker zusammen.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat klassisch

Wie bereite ich eine Vanille-Schoko-Mousse zu?:

1 Vanille-Mousse:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen und **250 ml kalte Milch** einfüllen. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

2 Schoko-Mousse:

Einen zweiten Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen und **250 ml kalte Milch** einfüllen. Cremepulver hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

3 Servieren:

Beide Moussesorten entweder in Portionsschälchen oder eine große Dessertschale nebeneinander füllen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- In einer Herzschaale sieht es besonders schön aus. Nach Wunsch mit Früchten, Zuckerdekor oder anderen leckeren Dingen verzieren.

