


Walnuss-Mousse mit Schokoladen-Soße

Ein cremiges Dessert mit Walnüssen

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

3 EL Puderzucker
30 g Walnüsse
200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

Außerdem:

Vollmilchschokoladen
1 TL Dr. Oetker Kakao
4 EL Milch

1 Vorbereiten:

Puderzucker sieben. Walnüsse fein hacken und mit dem Puderzucker vermischen. Beides in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun karamellisieren. Anschließend auf einem Teller erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Milch und Sahne mit den erkalteten Walnüssen 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. Mousse in eine flache Schale füllen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Inzwischen die Schokolade raspeln.

4 Schokoladen-Soße:

Mit Hilfe eines Esslöffels Nocken formen. Erst Kakao mit der Milch verrühren, dann mit den Mousse-Resten zu einer Soße verrühren. Walnuss-Mousse-Nocken mit geraspelter Schokolade anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch fertige Schokoladenraspel verwenden.

