

# Weißer Schokoladenmousse mit Mandeln und Früchten

Eine cremige weiße Schoko-Mousse mit frischem Obst und selbstgemachtem Mandelkrokant. Dieses einfache Rezept kommt garantiert bei Groß und Klein an.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Karamellmandeln:

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
50 g Zucker  
100 g Schlagsahne

### Außerdem:

250 g frisches Obst, z. B.  
Heidelbeeren, Erdbeeren

### Mousse:

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

Wie bereite ich eine leckerere weiße Schokoladen-Mousse zu?:

## 1 Mandelkrokant zubereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze unter Wenden karamellisieren. Unter Rühren mit Schlagsahne ablöschen. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Masse erkalten lassen.

## 2 Früchte waschen, putzen und evtl. zerkleinern.

## 3 Weiße Schoko-Mousse zubereiten:

Rührbecher mit **heißem** Wasser ausspülen. **Kalte** Milch und **kalte** Sahne in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Weiße Schokoladen-Mousse mit Karamellmandeln und Früchten in Dessertgläser einschichten und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen**