

Zimt-Mousse mit Marzipansternen

Weihnachtliche Mousse au Chocolat mit Zimt und festlicher Dekoration

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat klassisch

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
gemahlener Zimt
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

1 Zubereiten:

Milch, Schlagsahne und Zimt in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und auf etwa 4 Teller jeweils einen Stern (Ø 13 cm) spritzen.

2 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse auf einer leicht mit Zimt bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen und verschieden große Sterne ausstechen. Die Mousse damit garnieren. Dessert mind. 1 Std. kalt stellen. Vor dem Verzehr mit Schokoraspeln und Zimt bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können anstatt des Spritzbeckels einen Gefrierbeutel verwenden.