



Tipp

Das Caotina Mousse kann problemlos 1 Tag
im Voraus zubereitet werden.



Im Sommer können statt Physalis auch Beeren (z. B. Himbeeren oder Brombeeren)
verwendet werden.

Caotina®

Mousse au Chocolat



Für 4 Personen



Zubereiten
10 Minuten



Kühl stellen
3 Stunden



4 Gläser
à je 2 dl

Du brauchst ...

Mousse

2,5 dl Vollrahm
2 EL Puderzucker
150 g Caotina Crème
Chocolat

Verzierung

1 EL Caotina Original
Pulver
einige Physalis

So einfach geht's:

Mousse

- ♥ Rahm steif schlagen, Puderzucker darunterrühren, Caotina Crème Chocolat portionenweise begeben, marmorartig darunterziehen.
- ♥ Mousse in die Gläser verteilen, zugedeckt etwa 3 Std. kühl stellen.

Verzierung

- ♥ Mousse mit Caotina Original bestäuben, mit Physalis verzieren.



Der Dessert-Klassiker mit nur drei Zutaten -
schnell und gelingt sicher.