



Conseils

Préparer la mousse Caotina un jour à l'avance.



Utiliser des baies (des mûres ou des framboises par exemple) au lieu des physalis.

Mousse au chocolat Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation
10 minutes



Réfrigération
3 heures



4 verrines
de 2 dl chacune

Il te faut ...

Mousse

2,5 dl de crème entière
2 cs de sucre glace
150 g de Crème
Chocolat Caotina

Décor

1 cs de Caotina
Original en poudre
quelques physalis

C'est aussi simple que cela ...

Mousse

♥ Monter la crème en chantilly ferme, y incorporer le sucre glace, ajouter la Crème Chocolat Caotina par portions, puis marbrer.

♥ Répartir la mousse dans les verrines, couvrir et réserver env. 3 h au frais.

Décoration

♥ Saupoudrer la mousse de Caotina Original et décorer avec quelques physalis.



Seulement trois ingrédients pour ce grand classique - rapide et irratable!