

Dessert-Kreationen

Lecker kann so leicht sein





Beschwipster Gruß aus der Küche

Pfefferminz-Mousse mit Umdrehung

Nicht nur nach acht Uhr ein Genuss: Unsere klassische Mousse au Chocolat zusammen mit flüssiger Pfefferminze! Eine altbekannte Kombination in neuer, luftiger Form.

Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse au Chocolat
- 700 ml kaltes Wasser
- 300 ml Pfefferminzlikör
- Raspelschokolade
- Mini-Marshmallows
- Minzblätter zum Dekorieren

Zubereitung

- 1** 700 ml Wasser mit 300 ml Pfefferminzlikör verrühren.
- 2** FEMTORP® Mousse au Chocolat gut unter den verdünnten Likör mischen und quellen lassen.
- 3** 100 g Raspelschokolade zur Pulver-Likör-Mischung hinzugeben, nach Packungsanweisung aufschlagen und anschließend kaltstellen.
- 4** Die fertige Pfefferminz-Mousse portionieren und mit Mini-Marshmallows als Topping garnieren. Vor dem Anrichten mit frischen Minzblättern dekorieren.



Tipp:

Mit Pfefferminzsirup wird es auch für die „kleinen“ Gäste ein Genuss.

