

Dessert-Kreationen

Lecker kann so leicht sein





Ohne Stiel aber mit Stil

Bananen-Schoko-Mousse

Schokobananen am Stiel sind auf den Jahrmärkten nicht mehr wegzudenken – mit unserer Mousse au Chocolat und frischer Banane begeistern Sie Ihre Gäste auch zu Hause!

Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse au Chocolat
- 200 ml kaltes Wasser
- 800 ml Bananensaft
- Frische Bananen
- Schokosplits

Zubereitung

- 1 FEMTORP® Mousse au Chocolat mit 800 ml Bananensaft und 200 ml kaltem Wasser nach Packungsanweisung aufschlagen.
- 2 Bananen in Scheiben schneiden und abwechselnd mit der Mousse schichten.
- 3 Mit Bananenscheiben und Schokosplits garnieren.



Tipp:

Tauscht man den Bananensaft gegen Birnensaft aus, erhält man ein Dessert à la Birne Helene. Köstlich in Kombination mit karamellisierten Birnenstückchen und Schokosplits!

