



## (KINDER-) MOUSSE AU CHOCOLAT (TM)

von Nadine Neemann

### ZUTATEN für 6-8 Personen

- 1 Tafel Kinderschokolade (8 Riegel)
- 90 g Kakao (wichtig: Trinkkakao, kein Back-Kakao!)
- 2 Flaschen Rama Cremefine zum Aufschlagen
- 1 - 2 TL Winterkuss\*



### ZUBEREITUNG

Kinderschokolade im TM Stufe 10 für 5 Sekunden sehr fein zerkleinern.

Kakao und Rama Cremefine zugeben.

1 - 1,5 Minuten auf Stufe 6 aufschlagen. Die Masse sollte steif sein.

Je nach gewünschter Geschmacksintensität 1-2 TL Winterkuss zufügen und kurz unterheben.

Das Dessert auf 8 Schälchen verteilen und für mindestens eine Stunde kühl stellen.

\*Edelschmaus Originalprodukt