

Weihnachtsbacken Rezepte

Mousse Au Chocolat Stern auf Vanilleschaum mit Eis

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Alkohol, Dessert, Schnell, TK-Ware, Weihnachten

2	Mousse au Chocolat-Sterne	1/2 Teel. Zucker
	- (Tiefkühlprodukt)	40 ml Eierlikör
6	Eis-Dominosteine	100 ml Sahne
	- (Tiefkühlprodukt)	1/2 Vanilleschote; das Mark
12	Himbeeren (Tiefkühlprodukt)	1 Teel. Honig

Die Mousse au Chocolat-Sterne zugedeckt für ein bis eineinhalb Stunden bei Raumtemperatur auftauen. Eierlikör, Sahne, Honig und das Vanillemark vermischen und mit dem Mixstab zu einer Schaumsauce aufmixen.

Anrichten:

Die Vanilleschaumsauce auf Tellern verteilen, den Stern mittig auf den Schaum setzen. Die tiefgefrorenen Eis-Dominosteine schräg durchschneiden und ringsum den Stern setzen. Zwischen die Dominosteine die tiefgefrorenen Himbeeren setzen.