

Schokomousse Ruck-Zuck



Zutaten

100 g Blockschokolade

80 g kakaohaltiges Getränkpulver
(z.B. Kaba)

500 g Cremefine zum Schlagen
(von Rama, oder Milfina vom Hofer)

Heute möchten wir euch ein Rezept aus dem Bayrischen Heft vorstellen:
Das Schokomousse Ruck-Zuck:

Zubereitung

Und so wird´s "Ruck-Zuck" gemacht:

Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 6 zerkleinern
Getränkpulver und Cremefine dazugeben und 30 Sek. / Stufe 6 aufschlagen.
In eine Schüssel füllen und bis zum Servieren kalt stellen

Lasst´s euch schmecken!

