Rocher-Mousse

Eine Rocher-Mousse im Glas ist eine geniale Rezept-Idee. Das schokoladige Dessert ist rasch zubereitet und schmeckt besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

8 Stk.	Ferrero Rocher
1 Packung	Mousse au Chocolat (z.b. von Dr.Oetker)
250 g	Milch (kalte)
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
	Haselnusskrokant
3 Stk.	Ferrero Rocher

Zubereitung

1. Für die Rocher-Mousse die Mousse au Chocolat nur mit Milch zubereiten. Die Rocher-Kugeln mit einem Messer zerkleinern und die Hälfte unterrühren. Das Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen.

2. Nun das Dessert in die Gläser schichten. Dazu zirka zwei Drittel vom steifen Schlag auf die Gläser verteilen. Dann die Mousse hinzugeben und mit dem restlichen zerkleinerten Rocher bedecken. Das übrige Schlagobers darauf verteilen und für zirka 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

3. Vor dem Servieren mit Haselnusskrokant und halbierten Rocher-Kugeln garnieren.

Tipp