

Mousse au Chocolat

ZUBEREITUNG FÜR 4 PERSONEN

PREPARATION FOR 4 PORTIONS



1 Beutel Mousse au Chocolat 115g,
Vollmilch 250ml.

Beutelinhalt in 250ml kalte Milch
begeben. 3-4 Minuten mit dem Mixer
aufschlagen. In Förmchen füllen und für
1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Servieren!

1 bag of Mousse au Chocolat powder
(115g), 250ml cream milk.

Place the mousse mix into 250ml cold
milk and blend it using a blender. Put the
content into small cups and put them in
the refrigerator for at least 1 hour.