

## Schokomousse

18.011

### Material:

1,0 kg Vollmilch

### Artikel-Nr.

### Gewürze und Zutaten je Liter Milch:

400,0 g Mousse au Chocolat

70.9870506

### Wenn gewünscht:

2,0 g Glühwein Gewürz

52.3539000

10,0 g Schokostreusel

### Verarbeitung / Fertigungshinweise

Das Pulver mit einem Handrührgerät vorsichtig in die Milch einrühren, danach auf hoher Stufe schaumig schlagen.

Das angerührte Schokomousse in gewünschte Behältnisse (z.B: Gläser) füllen und vor dem Verzehr mindestens eine Stunde kühl stellen, damit das Pulver aushärten kann.