

Mousse au Chocolat

Der wahr gewordene Schokotraum - cremig und schokoladig. Der vollmundige, aromatische Kakaogeschmack lässt jede Laune steigen. Garantiert!

Noch hinzuzufügen: 100ml Milch, 250g Sahne, 4 EL Zucker

Zubereitung:

1. Die (pflanzliche**) Milch mit dem Zucker verrühren.
2. Die Sahne (oder Sahneersatz**) in einen Messbecher füllen und die Milchmischung sowie das Dessertpulver hinzugeben.
3. Die Mischung mit einem Handmixer cremig schlagen.
4. Die Masse zum Anrichten in eine Schale geben und für ein paar Stunden kühl stellen.

**Konsistenz kann bei pflanzlicher Milch abweichen

Tipp: Unsere Mousse au Chocolat wird durch unseren Himbeersirup zu einem unwiderstehlich fruchtig-schokoladigen Desserttraum.

Inhalt: 33g

Zutaten: Kakaopulver* 76,2%, Baobabpulver*, Guarkernmehl*, Vanille*, Meersalz.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1493 kJ (358 kcal)
Fett	8,7 g
-davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
Kohlenhydrate	31 g
-davon Zucker	6,0 g
Ballaststoffe	37 g
Eiweiß	20 g
Salz ²⁾	0,4 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel