

Dubai-Mousse

Einfach & schnell zubereitet

Zutaten

(für 50 Portionen)

- 1 Beutel HACO Mousse Weisse Schokolade 440 g
- 1 Beutel HACO Mousse Dunkle Schokolade 440 g
- 2 Liter Milch
- 320g Pistazien-Masse (möglichst hoher Pistazeinanteil)
- Kadayif (Engelshaar), nach Belieben
- Nectaflor Pistazien gehackt, nach Belieben

Zubereitung

Pistazienmousse:

1 Liter Milch zusammen mit 320g Pistazienmasse gut verrühren

1 Beutel Weisses Schokoladenmousse-Pulver dazu geben
Ca. 4 Minuten mit höchster Geschwindigkeit aufschlagen
In Dressierbeutel mit runder Tülle abfüllen

Dunkles Schokoladenmousse:

Herstellen nach Anleitung

In Dressierbeutel mit Sterntülle abfüllen
In Gläser abfüllen

Garnieren:

Vor dem Servieren mit Kadayif & gerösteten Pistazien garnieren

Tipp: eine Prise Salz und/oder etwas Tahini in die Pistazienmasse geben



Mhhhh so lecker...!



Art. 868914.001

Mousse Weisse Schokolade 440g



Art. 869604.001

Mousse Dunkle Schokolade 440g



Entdecken Sie unser vielseitiges Sortiment.
Découvrez notre assortiment varié.
Scoprite il nostro versatile assortimento.

Haco swiss

A **Haco** Foods Company