



WEISSES SCHOKOLADEMUSSE



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

150 g weiße Schokolade

in den Mixtopf geben und 6 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.

50 g Rahm

dazugeben und 4 Min./ 37°C/ Stufe 3 schmelzen.

500 g Magerquark

150 g Rahm

zugeben und 30 Sek./ Stufe 4-5 verrühren und umfüllen und kaltstellen

kurz vor dem Servieren:

150 g tiefgefrorene Himbeeren

in gespülten Mixtopf geben und 3 Sek./ Stufe 5 zerkleinern und über die Mousse streuen.

Mit kleinen Minzeblätter und geraffelten Schokoflocken garnieren!

mmmh