

Schokomousse



Zutaten für 2-3
Personen

300 ml Milch

3 EL Schokopulver

2 EL Zucker (30g)

1 EL Toffee-Likör

1 großer Dosierlöffel
SPUMA instant

Zubereitung

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und durch Erwärmen vollständig lösen. Die heiße Flüssigkeit in einen Whipper füllen und mit einer Patrone beladen.

Zum Abkühlen in ein kaltes Wasserbad stellen, zwischendurch kräftig schütteln. Um feststellen zu können, ob die Mousse kalt genug ist, eine Probeportion aussprühen.

Lauwarm oder eisgekühlt ein Genuss.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100g:

Energie kJ	Energie Kcal	Eiweiß g	Kohlenhydrate g	Zucker g	Fett g	Gesättigte Fettsäuren g	Ballastst. mg	Natrium mg	Cholesteroll mg
545,0	130,0	3,4	20,0	20,0	3,5	2,3	1,3	45,2	7,1