

# Rocher®-Mousse

Ein cremiges Dessert mit Rocher®.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 11 Rocher®  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au  
Chocolat klassisch  
250 ml kalte Milch  
250 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Haselnusskrokant

Wie bereite ich eine einfache Mousse mit Rocher®-Kugeln zu?:

### 1 Vorbereiten:

Etwa 3 Rocher® halbieren und für die Dekoration beiseitelegen.  
Übrige Kugeln grob zerkleinern.

### 2 Zubereiten:

Mousse nach Packungsanleitung, **aber nur mit Milch**, zubereiten.  
Die Hälfte der zerkleinerten Konfektkugeln unter die Mousse geben.  
Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Erst 2/3 der Sahne, dann die  
Mousse auf Dessertgläser verteilen. Das übrige zerkleinerte Konfekt  
darauf geben. Übrige Sahne darauf verteilen und mind. 1 Std. in den  
Kühlschrank stellen.

### 3 Verzieren:

Vor dem Servieren mit den Rocher®-Hälften und etwas  
Haselnusskrokant verzieren.