



### TIPP

DAS CAOTINA MOUSSE KANN PROBLEMLOS 1 TAG  
IM VORAUS ZUBEREITET WERDEN.



IM SOMMER KÖNNEN STATT PHYSALIS AUCH BEEREN (Z. B. HIMBEEREN ODER BROMBEEREN)  
VERWENDET WERDEN.

# Caotina® MOUSSE AU CHOCOLAT



Für 4 Personen



Zubereiten  
10 Minuten



Kühl stellen  
3 Stunden



4 Gläser  
à je 2 dl

## DU BRAUCHST ...

### Mousse

2,5 dl Vollrahm  
2 EL Puderzucker  
150 g Caotina Crème  
Chocolat

### Verzierung

1 EL Caotina Original  
einige Physalis

## SO EINFACH GEHT'S:

### Mousse

- ♥ Rahm steif schlagen, Puderzucker darunterrühren, Caotina Crème Chocolat portionenweise begeben, marmorartig darunterziehen.
- ♥ Mousse in die Gläser verteilen, zugedeckt etwa 3 Std. kühl stellen.

### Verzierung

- ♥ Mousse mit Caotina Original bestäuben, mit Physalis verzieren.



DER DESSERT-KLASSIKER MIT NUR DREI ZUTATEN –  
SCHNELL UND GELINGT SICHER.



## CONSEILS

PRÉPARER LA MOUSSE CAOTINA UN JOUR À L'AVANCE.



UTILISER DES BAIES (DES MÛRES OU DES FRAMBOISES PAR EXEMPLE) AU LIEU DES PHYSALIS.

# MOUSSE AU CHOCOLAT Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation  
10 minutes



Réfrigération  
3 heures



4 verrines  
de 2 dl chacune

## IL TE FAUT ...

### Mousse

2,5 dl de crème entière  
2 cs de sucre glace  
150 g de Crème  
Chocolat Caotina

### Décor

1 cs de Caotina  
Original  
Quelques  
physalis

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

### Mousse

- ♥ Monter la crème en chantilly ferme, y incorporer le sucre glace, ajouter la Crème Chocolat Caotina par portions, puis marbrer.
- ♥ Répartir la mousse dans les verrines, couvrir et réserver env. 3 h au frais.

### Décoration

- ♥ Saupoudrer la mousse de Caotina Original et décorer avec quelques physalis.



SEULEMENT TROIS INGRÉDIENTS POUR CE GRAND CLASSIQUE — RAPIDE ET INRATABLE!