



### 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  
Pulver  
einige Physalis

### So einfach geht's:

#### Mousse

- ♥ Rahm steif schlagen, Puderzucker darunter rühren, Caotina Crème Chocolat portionenweise begeben, marmorartig darunter ziehen.
- ♥ 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.