



Vegane Schokomousse

Zutaten

- 100 g Zartbitter-Schokolade, vegan
- 120 g Schokoladen-Getränkepulver, z.B. Caotina Original
- 500 g Rama Cremefine zum Aufschlagen
- Frische Beeren zum Garnieren

Produkte

- Elektrischer Multi-Zerkleinerer „Up & Down“
- Große Nixe
- Kleine Elfen
- Mini „Mix ‘N Scraper“-Schaber

Zubereitung

- Schokolade in Stücke brechen, in den Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“ geben, grob zerkleinern und umfüllen.
- Getränkepulver und Cremefine in den Multi-Zerkleinerer geben und solange verrühren bis die Creme schön aufgeschlagen ist.
- In die Große Nixe umfüllen und mit der gehackten Schokolade vermischen.
- Die Mousse in die Kleinen Elfen umfüllen und mit Beeren garnieren.