# SCHWARZWÄLDER SCHOKOLADENMOUSSE



## Menù-Zutaten

125 g. Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X
1 confezione Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten) - AO1
1 confezione Mousse al cioccolato (Schokoladen-Mousse) - DH1X

## Zutaten

1,5 l Kalte Vollmilch
250 ml Kalte frische Sahne
200 g Zartbitterschokolade
200 g Frische Waldfrüchte

**Chef:** Monica Copetti

## Zubereitung

Für 50 Portionen

Die Milch in einen Küchenmixer geben und 5 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Die Mousse-Verpackung hinzufügen und mit dem Schneebesen 5 Minuten lang auf höchster Stufe verarbeiten. In einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank stellen. Die sehr kalte frische Sahne in den Küchenmixer geben, die Mousse hinzufügen und 4 Minuten lang auf höchster Stufe aufschlagen. In einen weiteren Spritzbeutel füllen. Einen Teelöffel Garnitur mit Waldfrüchten auf den Boden der kleinen Gläser geben, mit einer dünnen Schicht Sahne bedecken, mit der Schokoladenmousse auffüllen und mit einem weiteren Teelöffel Garnitur abschließen. Mit Sahne, Schokoladenspänen und frischen Beeren garnieren.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)