

DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Unsere besten Schoggirezepte

MINOR MOUSSE

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Kühlstellen: ca. 1 Std.

Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

200 g Minor original, fein gehackt
3 dl Vollrahm
40 g Minor original,
direkt aus dem Kühlschrank

Minor: Der wohl beliebteste Schweizer Schokoladenstängel aus Milkschokolade und Haselnüssen ist über 75 Jahren auf dem Markt und bereits ein Stück Schweizer Kultur. Stück für Stück einfach unwiderstehlich.

1. 200g Minor mit 8 Esslöffel Rahm in einer Pfanne bei kleiner Hitze unter Rühren warm werden lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Schokolade in eine Schüssel geben, auskühlen.

2. Restlichen Rahm steif schlagen, je die Hälfte unter die Schokolade ziehen.

3. Mousse in die Gläser verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. 40g gekühlte Schokolade mit einem Sparschäler abschälen, Späne kurz vor dem Servieren auf dem Mousse verteilen.

Eine Rezept von

Betty Bossi



CHOCOLARIUM.CH