



SCHOKOMOUSSE

ZUTATEN

- 50 g Schokolade in
Stücken
- 50 g Schokopulver
- 250 g Rama Cremefine
zum Schlagen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade und Schokopulver in den Mixtopf geben und
10 Sek. / Stufe 7 mixen
2. Cremefine zugeben und ca. 30 Sek. / Stufe 6 mixen
3. gleich essen oder kaltstellen

TIPP

Es kann Schokolade in allen Geschmacksrichtungen (Mandarinen, Orangen, Erdbeeren, Chili, Minze, etc.) verwendet werden.