



MINZ-SCHOKOMOUSSE

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 280 ml** Vollrahm
- 100 g** weiße Schokolade
- 1** Eiweiß
- 25 g** Minzeblätter

ZUBEREITUNG

Rahm und Minze aufkochen, in einen Standmixer geben und fein pürieren. Schokolade und Eiweiß hinzufügen und nochmals ca. 1 Min. mixen.

Die Masse durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den 0.5 L Kisag Whipper passieren und mindestens 30 Min. kaltstellen.

Danach 1 Kisag Kapsel einführen, ca. 15-mal kräftig schütteln und die Creme in die vorbereiteten Gläser füllen.

Freude am Kochen!