

Marzipan- und espressomousse

Zutaten:

150 g Marzipan-Rohmasse
400 ml Milch
1 Beutel MONDAMIN Milch Mousse Weiße Schokolade
1 Beutel MONDAMIN Milch Mousse Schokolade
2 EL (4 g) espressopulver
1 TL abgeriebene Orangenschale
1 TL Kakao zum Bestäuben
2 Tropfen Bittermandelaroma
Kapstachelbeeren (Physalis) zum Garnieren

Zubereitung:

Für das Marzipanmousse Marzipan in kleine Würfel schneiden und in ca. 100 ml heißer Milch schmelzen. Abkühlen lassen, mit kalter Milch auf 200 ml auffüllen, in ein hohes Rührgefäß geben und Mandelaroma hinzufügen.

Beutelinhalt Milch Mousse Weiße Schokolade zugeben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zunächst auf niedriger Stufe verrühren. Dann auf höchster Stufe 3 - 4 Minuten aufschlagen, dabei das Gerät auf und ab bewegen.

Für das espressomousse 200 ml kalte Milch in ein hohes Rührgefäß geben. Beutelinhalt Milch Mousse Schokolade, espressopulver und Orangenschale zufügen. Mit einem Handrührgerät wie bei Punkt 2 beschrieben aufschlagen.

Marzipan- und espressomousse nebeneinander in 8 Kaffeetassen verteilen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Mit Kakao leicht bestäuben und mit Kapstachelbeeren garnieren.

