Zarte Mousse aus Picandou Cuisine & Création mit Schokoladengeschmack und Pralines roses

Informations

Zubereitung : **10 min.**

Zutaten

- 750-g-Box Picandou Cuisine & Création
- 30 g Kakaopulver von Valrhona
- 80 g gehackte, rosafarbene gebrannte Mandeln – Pralines roses
- 70 g Muscovado-Zucker

Zubereitungschritte

1. Den Picandou in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine geben.

2. Den Käse bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten mit dem Schneebesen leicht schaumig schlagen. Den Zucker unterrühren.
3. Das Kakaopulver hinzugeben und für weitere 1 bis 2 Minuten schlagen, sodass eine homogene Mischung entsteht. Die rosafarbenen gebrannten Mandeln hinzufügen und erneut rühren.
4. Aus der Maschine nehmen und kühl stellen.