

Nutella - Mousse

Zutaten für: 1 Portion

1 Essl. Nutella
4 Negerküsse, gefrostet

Anleitung:

Das Nutella in einer Schüssel mit einer Spritzer kochendem Wasser sämig rühren. Die gefrosteten Negerküsse wie ein Ei schälen (Finger in Eiswasser Vorkühlen). Schokolade und Boden beiseite stellen. Das Weisse des Kusses mit einer Gabel vorsichtig unter das Nutella heben. Am Ende der Prozedur sollte ein marmoriertes Muster in der Schüssel lauern. In Schüsseln oder Gläser füllen und mit der beiseitegestellten Schokolade und den Waffeln ausgarnieren. Dazu passt eine Sosse aus: 1 Glas Weiswein, 1 TL Puddingpulver, Rum. Den Wein heiss werden lassen, vom Herd nehmen und das Puddingpulver einrühren. Mit Rum etwas verlängern, aufkochen und sofort über die Mousse geben. Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten