

Tout Au Chocolat mit Schokoladen-Mousse



Tout Au Chocolat mit Schokoladen-Mousse – ein Dessert, das Schokoladenliebhaber mit jeder Schicht verzaubert!

- „Tout au Chocolat“ Schokoladen-Torte (39000722)
- dunkle Ganache (70% Kuvertüre)
- Maronencreme (gesüßtes Maronenpüree, Mascarpone, Sahne, Baileys)
- Blattgold
- salziges Popcorn
- Amarettinibrösel

Step 1

Das Tout Au Chocolat Stück quer in gleichgroße Stücke schneiden.



Step 2

Die geschnittenen Stücke des Tout Au Chocolat in einem Cocktailglas anrichten.



Step 3

Dunkle Ganache und zubereitete Maronencreme abwechselnd am Rand des Cocktailglases verteilen.

Step 4

Blattgold, salziges Popcorn und Amarettinibrösel auf dem Dessert anrichten.

