

→After-eight-Mousse

Zutaten:

100 g After-eight

1 EL Weinbrand

250 g Sahne

frische Minze

Zubereitung:

- After-eight mit dem Weinbrand im Wasserbad schmelzen. Sahne cremig aufschlagen.
- 2 EL unter die Schokoladenmasse rühren, dann restliche Sahne unterheben.
- In 4 – 6 Gläser füllen und ca. ½ Stunde kalt stellen. Mit Minze garnieren.