

# Vanillekipferl-Mousse

---



## **Zutaten (6 Personen):**

- 250 g Vanillekipferl
- 50 g Schokolade (weiss)
- 10 g Vanillezucker
- 200 g Sahne
- 1 Vanilleschote

## **Zubereitung:**

Schokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen.

Von den Vanillekipferl 6 Stück für die Deko zur Seite legen. Die übrigen zu kleinen Krümeln zerstoßen und mit der geschmolzenen Schokolade vermengen.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne mit Vanillezucker sowie Vanillemark steif schlagen und unter die Krümel-Schokomasse heben.

Die Creme auf 6 Dessertgläschen verteilen, mit je einem Vanillekipferl garnieren und bis zum Servieren kühlstellen.

***Nährwertangaben: 485 kcal p.P., 69 g KH p.P.***