

Mousse au Chocolat mit
Pfirsichkompott und
Sommerfrüchten



Kompott

Sirup geben. Deckel auflegen und die Pfanne von der Platte ziehen. Für 10 Minuten ziehen lassen. Alles nochmals aufkochen, die Pfirsichwürfelchen zugeben und für etwa 1 Minute erhitzen. Den Likör zugeben und alles zugedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Angerichtet wird:

Zwei Esslöffel in heissem Wasser erwärmen, damit je zwei Quenelles aus der Mousse abstechen und formen. Auf einem kalten Teller zusammen mit Pfirsichkompott anrichten.

