

Dessert marmorizzato al cioccolato e vaniglia

8 - 10 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Mousse al cioccolato:**

1 busta di Mousse al cioccolato Dr. Oetker

1.25 dl di latte

1 dl di panna

Crema alla vaniglia:

50 g di Crème Fix Vaniglia Dr. Oetker

2.5 dl di latte

50 g di panna

Decorazione:

Rotolini zebrati al cioccolato Dr.

Oetker

di frutta fresca

1 Mousse al cioccolato:

Preparare la mousse al cioccolato seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

2 Crema alla vaniglia:

Montare la panna e metterla da parte. Preparare Crème Fix Vaniglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e incorporare delicatamente la panna.

3 Strati:

Alternare strati di mousse e di crema nei bicchieri da dessert. Per ottenere un effetto marmorizzato, mescolare le creme con un bastoncino formando una spirale. **Riporre in frigorifero** fino al momento di decorare.

4 Decorazione:

Decorare i dessert con i rotolini zebrati e la frutta fresca.

Consiglio

- Riempire un sac à poche o un sacchetto da congelatore con le creme, tagliare un angolino e spremere nei bicchieri. Così è più facile riempire i bicchieri, soprattutto quelli più stretti.