Schokomousse mit Käferbohnen



- 100 g Bohnenpüree
- 200 g Schokolade
- 100 g Qimiq
- 100 g Obers
- 1 geriebene Schale einer Orange



Zubereitung:

- 1) Schokolade schmelzen, Obers schlagen.
- 2) Quimiq cremig rühren, restliche Zutaten unterrühren.
- 3) Die Masse in schöne Gläser füllen, mit gedrehter Orangenscheibe und saisonalen Früchten dekorieren!

Guten Appetit wünscht Katharina Erlauer!