

Mousse "Lebkuchen-Choco"

SICCA Mousse "Lebkuchen-Choco" ist aromatisch und hat einen vollmundigen Lebkuchen-Choco-Geschmack. SICCA Mousse "Lebkuchen-Choco" ist deklarationsfrei und eignet sich auch für Vegetarier und Moslems, da es keine Gelatine enthält. SICCA Mousse "Lebkuchen-Choco" eignet sich zur Herstellung von köstlichen Desserts in vielen Varianten, sowie für Tortenaufstriche auch in Kombination mit Früchten und zur Herstellung von Speiseeis. SICCA Mousse "Lebkuchen-Choco" ist einfach und schnell in der Zubereitung, gut portionierbar und vielseitig einsetzbar.

Zubereitung: Erforderliche Menge gekühlte Vollmilch 3,5 % in eine hohe Rührschüssel geben. Entsprechende Menge Pulver langsam in die Milch einrühren. Die Masse 6 Minuten aufschlagen bis sie steif ist. Zur vollen Geschmacksentwicklung kühl stellen.

Dosierung: 100 g für 0,25 Liter Vollmilch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	733 kj
Brennwert kcal	175 kcal
Fett	8.00 g
davon gesättigte Fettsäuren	6.20 g
Kohlenhydrate	21.10 g
davon Zucker	18.00 g
Eiweiß	4.50 g
Salz	0.20 g

Zutaten

Puderzucker, Kakaopulver stark entölt 20 %, pflanzliches Fett gehärtet (Kokos), modifizierte Kartoffelstärke, Glukosesirup, Maltodextrin, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MILCHEiweiß, Verdickungsmittel (Carrageenan, Johannisbrotkernmehl), natürliches Aroma, Gewürze, Speisesalz.