


# Nøddebund med chokolademousse, friske bær og mynte

6 portioner

 for let øvede Op til 80 Min.

## Ingredienser:

### Nøddebund:

4 æggehvider str. M/L  
125 g sukker  
2 poser Dr. Oetker  
Hasselnøddeflager (100 g)

### Chokolademousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse  
Chocolate  
1 ½ dl letmælk  
1 dl piskefløde

### Pynt:

300 g friske bær fx. jordbær,  
hindbær eller blåbær  
kvist frisk mynte

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

## 1 Nøddebund:

Pisk æggehvider og sukker stift og vend hasselnøddeflagerne deri. Kom massen i en sprøjtepose og sprøjt 6 lige store nøddebunde ud på et stykke smurt bagepapir. Bag nøddebunde i ovnen i 30 min. Afkøl bundene på en bagerist.

## 2 Chokolademousse:

Bland posens indhold med mælk og fløde. Pisk kort med en håndmixer på laveste hastighed, derefter 3 minutter på højeste hastighed.

Fyld chokolademoussen i en sprøjtepose med stjernetylle og sprøjt den ud på nøddebundene. Stil desserterne på køl i min.1 time.

## 3 Pynt:

Pynt de afkølede desserter med røde bær og mynte.