

Original  
**Willisauer**  
Ringli Likör



## Ringli Mousse - Fein und raffiniert!

Rezept für 4–6 Personen

- 5 dl Rahm steif schlagen.
- 7 Original Willisauer Ringli zerbröckeln und während 10 Min. in 60 g Willisauer Ringli-Likör einweichen. Die eingeweichten Ringli mit dem Likör gut vermischen und durch ein Sieb zum geschlagenen Rahm geben.
- 200 g weisse Schokolade zerkleinern und im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen. Glattrühren.
- 2 frische Freiland Eier + 2 EL Puderzucker schaumig rühren bis die Masse hell und luftig ist. Sofort zur geschmolzenen Schokolade geben.
- Steif geschlagenen Rahm sorgfältig unterziehen.
- Das Mousse 3–4 Stunden kühlstellen.

### Chnusper-Tipp:

1 Willisauer Ringli zerbröseln und darüber streuen.  
Mousse mit Willisauer Ringli dekorieren.