

Cupcakes

6 porzioni



facile

up to 20 Min.



- 1 Prepara il budino, con 500 ml di latte, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versalo in 6 stampini in silicone e lascialo intiepidire e ponilo in frigorifero per almeno 2 ore.
- 2 Sforna il budino raffreddato su piattini da dessert tenendo la base del budino (parte stretta) appoggiata sul piattino.
- 3 Prepara la mousse con 175 ml di latte freddo di frigorifero, come indicato sulla confezione e con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella creare dei ciuffetti sopra i budini. Decora e aggiungi a piacere le decorazioni di cioccolato.

*Il consiglio del Pasticciere:

E' consigliabile terminare il dessert 2 ore prima di servirlo in modo da avere la mousse con la consistenza ideale.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 confezione di Preparato per Budino Cremoso gusto Cioccolato
- 1 confezione di Preparato per Mousse al cioccolato
- 675 ml latte
- decorazioni di cioccolato (a piacere)