



ZUTATEN:

- 1 Tasse Schlagsahne
- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® CHOCOCINO® Caramel

ZUBEHÖR:

- Eis-am-Stiel-Formen
- Eisstiele aus Holz oder Plastik



CHOCOCINO® POPSICLES

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® CHOCOCINO® Caramel

ZUBEREITUNG:

1. Einen Esslöffel Schlagsahne in jede Eis-am-Stiel-Form geben und circa eine Stunde in die Gefriertruhe stellen.
2. In der Zwischenzeit NESCAFÉ® Dolce Gusto® CHOCOCINO® Caramel zubereiten und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
3. Den gekühlten CHOCOCINO® Caramel in die Eis-am-Stiel-Formen bis zum Rand einfüllen. Die Oberseite der Formen mit Alufolie bedecken und die Eisstiele durch die Alufolie einstecken.
4. Die Formen in die Gefriertruhe stellen, bis das Eis vollständig gefroren ist. Anschließend die Alufolie abnehmen.
5. Um das Eis aus der Form zu lösen, die Form für circa 15 bis 30 Sekunden in warmes Wasser stellen.

 FÜR 5 PORTIONEN

 ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.

 KÜHLZEIT: 2-3 STUNDEN

NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 138 kcal / 540 kJ
- **Eiweiß:** 1,5 g
- **Kohlenhydrate:** 4,2 g
- **Zucker:** 4,2 g
- **Fett:** 12,6 g