



## ZUTATEN:

- 1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® CHOCOCINO® (50 ml Kaffeekapsel)
- 5 Karamell-Bonbons
- 1 EL Milch
- 50 ml Schlagsahne
- 1 hohes Glas



# MOUSSE CARAMEL

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® CHOCOCINO®

## ZUBEREITUNG:

1. Um die Mousse Caramel herzustellen, geben Sie die Milch und die Karamell-Bonbons in eine Schüssel und erhitzen Sie beides im Wasserbad unter häufigem Umrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.
2. Schlagen Sie die Sahne steif und verrühren Sie sie mit der Karamell-Creme. Danach stellen Sie das Ganze für 15 Minuten in den Kühlschrank.
3. Bereiten Sie Ihren NESCAFÉ® Dolce Gusto® CHOCOCINO® wie gewohnt mit Ihrer Maschine zu und krönen Sie ihn mit der Mousse Caramel!



FÜR 1 PORTION



ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.



KÜHLZEIT: 15 MIN.

## NÄHRWERTE PRO PORTION:

- **Energie:** 307 kcal/1285 kJ
- **Eiweiß:** 6,1 g
- **Kohlenhydrate:** 37,2 g
- **Zucker:** 20,2 g
- **Fett:** 17,2 g
- **Ballaststoffe:** 1,5 g
- **Natrium:** 0,1 g