

Kokos-Kirsch-Mousse

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Cocos-Sahne Likör Mousse
100 ml kalte Milch
100 ml Kirschnektar

1. Zubereiten: Mousse mit **100 ml** Milch nach Packungsanleitung aufschlagen. Kirschnektar zusammen mit dem Likör (liegt der Packung bei) kurz unterrühren. Mousse in Dessertgläser füllen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 3 g, Kh: 16 g, kJ: 451, kcal: 107

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit