

Nussige Cream-Mousse

Zutaten:

etwa 50 g Nuss-Gebäckkugeln, z. B. Giotto
1 Pck. Dr. Oetker Irish-Cream Likör Mousse
200 ml kalte Milch

1. Vorbereiten: Nuss-Gebäckkugeln klein schneiden.

2. Zubereiten: Mousse nach Packungsanleitung aufschlagen. Gebäckkugeln unterrühren. Mousse in Dessertgläser füllen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 5 g, Kh: 23 g, kJ: 704, kcal: 168

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



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

Tipp:

- Mit halbierten Gebäckkugeln verziern.