

Dessert-Kreationen

Lecker kann so leicht sein





Das riecht nach Genuss

Café au Lait mit Mousse Vanille

Kalter Kaffee muss nicht von gestern sein – durch die Zugabe bekommt man eine Kaffee-Mousse mit leichten bis kräftigen Röstaromen, je nach Geschmack!

Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Vanille
- 700 ml kaltes Wasser
- 300 ml gekühlter Kaffee
- Löffelbiskuits
- Kakaopulver zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Löffelbiskuits mit etwas Kaffee beträufeln.
- 2 700 ml Wasser und 300 ml gekühlten Kaffee vermischen.
- 3 FEMTORP® Mousse Vanille mit dem Wasser-Kaffee-Mix nach Packungsanweisung aufschlagen.
- 4 Abwechselnd Mousse und Biskuits in kleine Dessertgläser schichten und mit Kakaopulver verzieren.



Tipp:

Die Mousse schmeckt auch pur mit Karamellstückchen oder Schokospänen als Topping.

