

# Mousse au Caramelcino

Diese Mousse au caramelcino eignet sich zum einen wunderbar als schnelles Dessert mit einem Hauch von Kaffee-Caramell-Geschmack! In sekundenschnelle ist diese Sahnecreme fest und servierfertig. Alternativ auch prima für einen Torte geeignet, z. B. Bisquitboden mit Birnen und diese Mousse oben auf. Probier's aus!

100g weiße Schokolade in Stücken ... im Mixtopf **5 Sek/Stufe 10** zerkleinern

30g lösliches Cappuccinopulver mit Karamellgeschmack

500g Konditorsahne oder

Rücker <sup>®</sup> Küstenbauernsahne... hinzu und **25 Sek/Stufe 6** aufschlagen.

Auf 4-6 Gläser verteilen und mit geriebener Schokolade bestäuben

**Kulinarische Grüße Rina Wilken** [www.genusswelt-wilken.de](http://www.genusswelt-wilken.de)

Instagram & Facebook @genussweltrinawilken