



Mousse Pralinen

PROPOINTS® Werte pro Portion (3 St.) | 2

Portionen | 40

Zutaten

250 g Wiener Boden, hell, (nach Belieben auch dunkel)

1 Beutel (zubereitet) Mousse au Chocolat mit 150

ml fettarmer Milch zubereitet,

5 g Rumaroma (nach Geschmack auch was anderes)

15 g Schokoladenstreusel **oder** 15 g Kokosraspel

Zubereitung

Mousse mit 150 ml Milch zubereiten, Boden zerbröseln, mit Rumaroma untermischen.

30 Kugeln formen und in Schokostreusel wälzen