
Kleiner Kaffeekick

ca. 25 Stück, 2 Stück ca. 1 Pro Points

1 Packung Weight Watchers Mousse au Chocolat

100 ml Wasser

1 - 1,5 z. B. Nescafé Espresso Stick

1 Wiener Tortenboden dunkel (167g)

Schokostreusel

ggf. Stevia oder etwas flüssiger Süßstoff

Wasser aufkochen und Espresso darin lösen, kalt stellen.

Die Mousse mit dem Espresso ca. 3 Minuten cremig schlagen.

Nun den Tortenboden untermixen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Danach zu Kügelchen formen und in einer Schale mit Schokostreuseln wälzen.



Malibu

ca. 25 Stück, 2 Stück ca. 1,5 Pro Points

1 Packung Weight Watchers Stracciatella Dessert

100 ml Milch

1 Fläschchen Orangenaroma

1 Wiener Tortenboden hell (167g)

Backkakao

Das Stracciatella Dessert cremig schlagen, dabei das Orangenaroma dazugeben.

Nun den Tortenboden untermixen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Danach zu Kügelchen formen und in einer Schale mit Backkakao wälzen.



Karibischer Traum

ca. 25 Stück, 2 Stück ca. 1,5 Pro Points

1 Packung Weight Watchers Stracciatella Dessert
100 ml Milch
1 Fläschchen Bittermandelaroma
1 Wiener Tortenboden hell (167g)
Kokosraspeln
evtl. 25 Stück Mandeln



Das Stracciatella Dessert cremig schlagen, dabei das Bittermandelaroma dazugeben.

Nun den Tortenboden untermixen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Danach zu Kügelchen formen und in einer Schale mit Kokosraspeln wälzen.

Nach Geschmack mit einer Mandel verzieren.

Nussküsschen

ca. 25 Stück, 2 Stück ca. 1,5 Pro Points

1 Packung Weight Watchers Stracciatella Dessert
100 ml Milch
1 Fläschchen Vanillearoma
1 Wiener Tortenboden hell (167g)
gemahlene Nüsse
25 Stück Nüsse



Das Stracciatella Dessert cremig schlagen, dabei das Vanillearoma dazugeben.

Nun den Tortenboden untermixen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Danach zu Kügelchen formen und in einer Schale mit gemahlene Nüssen wälzen.

Nach Geschmack mit einer Nuss verzieren.
