

# Cappuccino - Mousse

Zutaten für: 4 Personen

20	Gramm	Cappuccinopulver - instant
500	ml	Vollmilch 3,5% Fett
250	ml	Sahne geschl.
1		Orange - back
6		Gelatineblätter
2	Teel.	Zucker

## Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Cappuccino-Pulver, 1EL Zucker und Orange- back in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und in der Cappuccino-Milch auflösen. Abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und ab und zu umrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Mousse min. 2-3 Std. kühl stellen. Aus der Cappuccino- Creme mit 1 EL Nocken abstechen. Event. mit marinierten Erdbeeren garnieren.

20 min Zubereitung, 180 min Ruhezeit

Fett 12% ,149 kcal / 100g, 290 kcal / Personen , 195 g / Personen