



KAMBLY BRETZELI AU CHOCOLAT MIT MOCCA MOUSSE

Zubereitung: 30 Minuten

Kühlzeit: mind. 1 Stunde

Zutaten (4 Personen)

- 1 Packung **Kambly Bretzeli au Chocolat**
- 150 ml Vollrahm
- 5 Teelöffel Espresso

Zubereitung

1. Schokolade von den Bretzeli trennen.
2. Die Bretzeli in kleine Stücke brechen.
3. Die Schokolade schmelzen und mit dem Kaffee vermischen.
4. Die flüssige Schokolade auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Vollrahm steif schlagen und die geschmolzene Schokolade darunterziehen.
6. Bretzelstücke mit Crème vermengen und in Gläser abfüllen.
7. Bretzeli Mocca Mousse mindestens eine Stunde lang kühl stellen.
8. Kurz vor dem Servieren mit Schokolade und Bretzeli dekorieren.