



KAMBLY BRETZELI AU CHOCOLAT CON MOUSSE AL CAFFÈ

Preparazione: 30 Minuti

Tempo di raffreddamento: almeno 1 ora

Ingredienti (pour 4 persone)

- 1 scatola di **Kambly Bretzeli au Chocolat**
- 150 ml di panna intera
- cucchiaini di caffè espresso

Preparazione

1. Separare il cioccolato dai Bretzeli.
2. Spezzettare i biscotti in piccoli pezzi.
3. Sciogliere il cioccolato e mescolarlo al caffè.
4. Lasciare raffreddare il cioccolato liquido a temperatura ambiente.
5. Montare la panna a neve ferma e incorporare lentamente il cioccolato fuso.
6. Mescolare i pezzetti di biscotto con la crema e versare nei bicchieri.
7. Lasciare raffreddare i Bretzeli con mousse al caffè per almeno un'ora.
8. Poco prima di servire decorare con cioccolato e Bretzeli.