

Cappuccino - Eierlikör - Creme

Zutaten für 4 - 5 Portionen:

4 EL Cappuccinopulver (Instantpulver)
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
125 ml Eierlikör
500 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
250 g Obst nach Wahl



Zubereitung:

- Obst evtl. in kleine Stücke schneiden.
- Kleine Stücke in Dessertgläser füllen.
- Gelatinepulver und Vanillezucker vermischen.
- Halbe Mischung mit Eierlikör und Cappuccinopulver verrühren.
- Sahne mit der restlichen Mischung steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Eierlikörcreme heben.
- Gehobene Creme auf das Obst geben.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit Obststückchen garniert servieren.