

Espresso - Creme

Zutaten:

300 g Schlagsahne
250 g Sahnequark
100 g weiße Kuvertüre
125 ml Milch
2 Päckchen Vanillezucker
1 TL Instant - Espressopulver
2 TL Amaretto
1 Päckchen Sahnesteif
Schokokaffeebohnen



Zubereitung:

- Kuvertüre zerkleinern.
- Milch erhitzen (nicht kochen).
- Espressopulver und Kuvertüre darin auflösen.
- Espressomilch abkühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen Quark und Amaretto unterrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Creme in Dessertschälchen oder Gläser füllen.
- Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- Mit den Schokobohnen garniert servieren.