

Kaffeecreme mit Mascarpone

Zutaten für 4 – 5 Portionen:

500 g Magerquark
150 g Mascarpone
200 g Schlagsahne
50 g Zucker
5 TL lösliches Kaffeepulver
1 Päckchen Vanillezucker
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
4 EL Schoko - Kaffeebohnen



Zubereitung

- Kaffeepulver in 6 EL heißem Wasser auflösen.
- Danach gut auskühlen lassen.
- Mascarpone, Quark, Hälfte Kaffee und Zucker verrühren.
- Halbe Menge Gelatinepulver unterrühren.
- Sahne mit Restgelatine und Vanillezucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Den restlichen Kaffee vorsichtig unterrühren.
- Mascarponecreme in vier Gläser füllen.
- Mit den Schokobohnen garnieren.
- Etwa 2 Stunden kühl stellen.