

Kaffee-Mascarpone-Creme – Rezept, Foto Michaela Titz

Kaffee ist ein besonderes Genussmittel. Verarbeitet man Kaffee mit Mascarpone zu einer süßen Creme, erhält man ein vorzügliches Dessert, zu dem Schokolade-Kekse sehr gut passen. Wenn Kinder mitessen, ersetzt man den Kaffee in der Creme einfach durch eine koffeinfreie Version oder auch durch Trinkkakao.



Zutaten

1 Espresso (50 ml)
150 g Mascarpone
250 ml Schlagobers
40 g Braunen Zucker
etwas Zitronenabrieb
100 g Schokolade-Kekse
Kakao, Zimtucker und Kaffeebohne als Deko

Zubereitung

1. Espresso kochen und auskühlen lassen
2. In der Zwischenzeit Schlagobers steif schlagen
3. Mascarpone, Zitronensaft und Zitronenabrieb sowie Zucker und 3 EL Schlagobers miteinander verrühren. Zum Schluss den Kaffee vorsichtig unterrühren
4. Die Kekse mit einem Nudelholz zu kleineren Stücken zerteilen und ca. fingerdick in Gläser schichten. Als zweite Schicht nun die Kaffeecreme auf dem Keksboden verteilen. Als oberste Schicht die Gläser mit dem restlichen Schlagobers befüllen.
5. Mit Kaffeebohnen und Zimtucker oder Kakao dekorieren
6. **Kaffee-Mascarpone-Creme sofort servieren**