



Caffè Latte Cheesecake-Creme



- Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Mascarpone
- 100 g Cantuccini-Kekse (italienisches Mandelgebäck)
- 100 g Schlagsahne
- 150 g Zucker
- 250 g QuarkCreme Natur
- 2 TL Kakaopulver
- 2 TL lösliches ESPRESSOPULVER
- 120 ml kalter Espresso oder starker Kaffee
- 25 g Zartbitter-Schokolade
- ca. 8 schokolierte Moccabohnen

Zubereitung

Kekse grob hacken. Sahne steif schlagen. Exquisa Mascarpone mit Zucker und Exquisa QuarkCreme Natur glatt rühren. Geschlagene Sahne unterheben. Creme halbieren und unter die eine Hälfte Kakao, unter die andere Hälfte Espresso-Pulver rühren.

Kekse, bis auf ein paar zum Verzieren, in 4 Gläser (à ca. 250 ml Inhalt) verteilen und mit kaltem Espresso beträufeln. Erst Kakao-, dann Espresso-Creme in die Gläser schichten. Schokolade grob reiben. Creme mit Moccabohnen, übrigen Keksbröseln und Schokoraspeln verzieren.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Mascarpone



QuarkCreme Natur