

Cappuccino Creme



Mascarpone in eine Schüssel füllen und Joghurt mit einem Schneebesen untermischen, bis eine glatte Creme entsteht. Zucker, Vanillezucker und Cappuccinopulver aus der Tüte zufügen und die Cappuccino Creme sorgfältig umrühren. Rahm in einen Rührbecher füllen und mit den Quirlen vom Handrührgerät steif schlagen. Der geschlagene Rahm mit dem Schneebesen locker unter die Cappuccino Creme heben und in dekorative Gläser füllen, wie oben auf dem Bild zu sehen. Die Cappuccino Creme in den Kühlschrank stellen und erst kurz vor dem Servieren dünn mit Kakao bestreuen und nach Belieben mit Schokoladen Makkabohnen dekorieren.

Zutaten für 8 Portionen

650	g	Mascarpone
200	g	Joghurt
1 1/2	EL	Zucker
20	g	Vanillezucker
25	g	Cappuccinopulver
200	g	Rahm
25	g	Kakao
		Makkabohnen