

# Quark-Creme mit Kaffee-Baileysauce

## Zubereitung

Für die Sauce Wasser mit Kaffeepulver, Zucker und Maisstärke in einer Pfanne mischen. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce bindet. Sauce vom Herd nehmen und Baileys dazu rühren. Sauce kühl stellen.

Für die Creme Quark mit Mascarpone, Zucker und Vanillepaste zu einer glatten Masse verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Creme heben. Creme in Schalen verteilen. Mit Kaffee-Baileysauce servieren

## Zutaten für 8 Personen

300 g	Magerquark
500 g	Mascarpone
100 g	Zucker
2 EL	Vanillepaste
3 dl	Rahm

Sauce:

2 dl	Wasser
4 EL	sofortlösliches Kaffeepulver
4 EL	Zucker
2 TL	Maisstärke
1 dl	Baileys