

Mokka-Frischkäse-Creme

Zutaten für 4 Personen:

150 g Löffelbiskuits
4 cl Weinbrand oder Kaffeelikör
2 EL löslicher Kaffee
450 g Frischkäse
1 Pck Vanillezucker
2 EL Zucker
250 g Schlagsahne
1 EL Kakaopulver
50 g Mokkabohnen

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits in eine möglichst rechteckige Form legen und mit dem Weinbrand tränken. Den löslichen Kaffee mit einer Tasse heißem Wasser übergießen, abkühlen lassen. Frischkäse mit Vanillezucker, Zucker und dem Kaffee verrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf die Biskuits geben. Kakao darüber sieben, mit Mokkabohnen verzieren. Kühl stellen.

TIP:

Eine köstliche Variante der Frischkäse-Creme bereiten Sie auch mit Zitrone zu — mit Zitronenlikör, und Zitronensaft. Garniert wird mit abgeriebener Zitronenschale.

Bon appétit!