Cappuccino - Creme
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Becher Mascarpone a 500 g, 2 Becher Magermilchjoghurt a 150 g, 3 Päckchen Vanillezucker, 4-6 Esslöffel Zucker (je nach Geschmack), 4-6 Esslöffel Cappuccinopulver (oder mehr; je nach Geschmack), 200 ml süße Sahne, Mokkabohnen aus Schokolade zum Verzieren.

Die Zubereitung:

Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.
Mascarpone, Joghurt, Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und Cappuccinopulver mit dem Mixer verrühren. Sahne unterziehen. Die Creme in eine Glasschüssel oder Dessertschälchen füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit den Mokkabohnen verzieren.
Die Mengenangabe reicht für ca. 6-8 Portionen.
Gut gekühlt schmeckt diese Creme auch am nächsten Tag noch sehr gut.