

Kaffee-Creme mit Crunch

Für zwei Personen

Für die Creme mit Crunch:

30 ml kalten Espresso

2 EL Zucker

80 g Cantuccini

250 g Mascarpone

2 Orangen, davon der Saft

Kakaopulver

150 g Vollmilchjoghurt

4 EL Orangenlikör

Für die Creme mit Crunch:

Mascarpone, Vollmilchjoghurt, Zucker und 30 ml kalten Espresso in einer Schüssel glattrühren. Orangen auspressen. Orangensaft und Orangenlikör mischen. 80 g Cantuccini grob zerbrechen und in 4 Gläser verteilen. Mit der Orangensaftmischung tränken. Die Mascarponecreme darüber verteilen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Kaffee-Creme mit Crunch in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 02. Februar 2017