

Kaffee-Creme

Cremig-feinherber Schokoladenpudding mit Kaffeepulver verfeinert.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne
2 TL Instant-Espressopulver
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding Feinherbe
Schokolade

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Mokkabohnen

Wie bereite ich eine leckere Kaffee-Creme zu?:

1 Zubereiten:

Milch und Sahne mit Espressopulver **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftig weiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Pudding in Dessertgläser füllen und erkalten lassen.

2 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Mokkabohnen garnieren.