


Mokka-Creme

Cremiges Dessert mit Kaffee

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 EL Instant-Kaffeepulver
1 Pck. Dr. Oetker Happiness
Schokolade

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

1 Zubereiten:

Milch, Sahne und Kaffeepulver in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Auf etwa 4 Dessertgläser verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

2 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie die Creme mit 2 EL Amaretto oder Kaffeeликör.