

Nah&Frisch

Professional

Moccamousse

Dessert

Geburtstag

Kalte Küche

Schnelle Küche

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Starken Kaffee kochen und auskühlen lassen. In einer Schüssel Obers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Nun den Topfen mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Obers unter die Topfen-Joghurtmasse heben. Röllchen fein zerreiben und eine dünne Schicht mit etwas Kaffee in den Gläsern verteilen. Darauf ein bis zwei Esslöffel der Creme geben und weiter verfahren. Die letzte Schicht sollte aus der Creme bestehen. Nach Vorliebe dekorieren und eine Stunde kühl stellen.

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○



ZUTATEN

100 ml J. Hornig Spezial Kaffee

100 ml Schlagobers

200 g Topfen

100 g Joghurt

8 TL Staubzucker

1½ TL Vanillezucker

150 g Haselnuss- Röllchen

2 EL Kakao