

Kaffee Rezept mit Eierlikör "Kaffeecreme mit Knusperkeks"

Zutaten

Für 4 Portionen Kaffee-Dessert:

1 Tässchen Espresso oder die gleiche Menge richtig starken Kaffee

100 g Nuss-Nougat-Creme

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

50 g Zucker

100 g Butterkekse mit dunkler Schokolade

Mokkabohnen zur Verzierung



Zubereitung

Den Espresso oder den Kaffee kochen und ein wenig abkühlen lassen. Nuss-Nougat-Creme in einem Topf leicht erwärmen, glatt rühren. Espresso bzw Kaffee und Verpoorten Original verrühren. Mascarpone, Quark, Zucker und Likörmischung verrühren. Die Kekse grob hacken. Nuss-Nougat-Creme zur Kaffeecreme geben und einmal kurz verrühren, so dass Schlieren entstehen. Creme und Kekssplitter in 4 Gläser schichten. Mit Mokkabohnen verziert servieren.

[Link zum Rezept: Kaffee Rezept mit Eierlikör "Kaffeecreme mit Knusperkeks"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de