

Dessert mit Kaffee und Eierlikör "Weiße Kaffeecreme mit Walnuss-Karamell-Sauce"

Zutaten

für 6 Kaffeecreme Desserts:

200 g Sahne
2 El ganze Kaffeebohnen
100 g Naturjoghurt
250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
1Pkg Sahnestand



für die Walnuss-Karamell-Sauce mit Eierlikör:

50 g Zucker
15 g Butter
100 g grob gehackte Walnüsse
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

alle Angaben für 6 Personen

Zubereitung

Sahne und Kaffeebohnen auf kleiner Flamme langsam erwärmen, einmal aufkochen, Herd abschalten und die Kaffeebohnen mind. 2 Stunden (oder über Nacht) in der Sahne ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und kalt stellen. Joghurt, Mascarpone und Puderzucker glatt rühren. Kaffeesahne zusammen mit einem Päckchen Sahnestand steif schlagen und unterheben. In Gläser füllen und kühl stellen.

Für die Eierlikör-Karamell-Sauce:

Zucker goldgelb karamellisieren, Butter und Walnüsse zugeben und mit dem Eierlikör ablöschen. Solange köcheln lassen, bis sich alles gut miteinander verbunden hat und eine sämige Konsistenz entstanden ist (2-3 Minuten)

Entweder die Karamell-Sauce direkt über die Kaffeecreme geben oder separat dazu reichen.

Leser-Tipp

Die Eierlikör-Karamell-Sauce schmeckt warm oder kalt. Sollte die Sauce nach dem Abkühlen zu dickflüssig sein, einfach mit etwas Eierlikör verdünnen.

[Link zum Rezept: Dessert mit Kaffee und Eierlikör "Weiße Kaffeecreme mit Walnuss-Karamell-Sauce"](#)