

# Kaffee-Fertig-Dessert

4 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Kaffeesauce:**

1 dl Wasser (100 ml)  
1 EL Instant-Kaffeepulver  
25 g Zucker  
25 g Zartbitterschokolade  
25 ml Rahm

**Crème:**

50 ml Wasser  
1 EL Instant-Kaffeepulver  
50 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
20 ml Pflümli  
50 g Dr. Oetker Crème Pâtisserie  
180 g Mascarpone  
1.8 dl Rahm (180 ml)

**Dekoration:**

2 dl Rahm (200 ml)  
Kaffeesauce  
Dr. Oetker Feine Mokkabohnen

**1 Vorbereiten:**

4 Gläser oder Dessertschalen à ca. 2 dl bereitstellen.

**2 Kaffeesauce:**

Das Wasser aufkochen, Kaffeepulver und Zucker begeben und bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten einkochen lassen. Die Schokolade in Stücke brechen, mit dem Rahm in die Kaffeecrème geben und schmelzen. Vollständig abkühlen lassen.

**3 Crème:**

Wasser erwärmen, Kaffeepulver begeben und auflösen. Zucker, Vanille Zucker und Pflümli begeben. Crème Pâtisserie mit dem Schwingbesen einrühren. Mascarpone und Rahm begeben und alles schaumig schlagen. Crème in die Dessertschalen verteilen, Kaffeesauce so auf den Desserts verteilen, dass ca. 2 EL für die Dekoration übrig bleiben.

Für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**4 Dekoration:**

Rahm steif schlagen, mit einem Löffel auf den Desserts platzieren und mit Kaffeesauce und Mokkabohnen dekorieren.