

Mokkacrème mit Mascarpone

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis zu 40 Min.



Zutaten:

pudding:

- 1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
- Vanille
- 5 dl Milch
- 2 Eigelb
- 250 g Mascarpone
- 4 EL Mokkalikör oder starker, gesüsster Espresso
- 125 g Löffelbiskuits
- 1 ¼ dl Espresso, stark

Garnitur:

- 1 TL Kakaopulver

1 Pudding:

Puddingpulver mit einem 1/2 dl Milch und Eigelb zusammen anrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Pulver dazu geben und nochmals unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Den Pudding unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen (**ca. 1 Stunde**).

Mascarpone und Mokkalikör oder starken, gesüssten Espresso unter den erkalteten, noch geschmeidigen Pudding rühren. Knapp die Hälfte der Masse in eine flache Schale geben. Löffelbiskuits darauf verteilen und starken Espresso darüber träufeln. Restliche Crème mit einem grossen Löffel als Nocken darauf verteilen.

Mindestens **2 Stunden** kalt stellen.

2 Garnitur:

Mit Kakaopulver garnieren.