

Dessert al Kafi fertig

4 bicchiere da 2 dl



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Salsa al caffè:**

1 dl d'acqua (100 ml)
1 c. da tavola caffè istantaneo
25 g di zucchero
25 g di cioccolato fondente
25 ml di panna

Crema:

50 ml d'acqua
1 c. da tavola caffè istantaneo
50 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
20 ml di grappa alle prugne
50 g di Crema Pasticciera Dr. Oetker
180 g di mascarpone
1.8 dl di panna (180 ml)

Decorazione:

2 dl di panna (200 ml)
di salsa al caffè
di Deliziosi Chicchi di caffè Dr. Oetker

1 Preparazione:

Preparare 4 bicchieri o coppe da dessert da ca. 2 dl.

2 Salsa al caffè:

Far bollire l'acqua, aggiungere il caffè in polvere e lo zucchero e far cuocere a fuoco medio per ca. 6 minuti. Spezzettare il cioccolato, aggiungerlo alla crema di caffè insieme alla panna e farlo sciogliere. Far raffreddare completamente.

3 Crema:

Scaldare l'acqua, aggiungere il caffè in polvere e farlo sciogliere. Unire lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la grappa alle prugne. Incorporare la crema pasticciera con la frusta. Aggiungere il mascarpone e la panna e montare fino a ottenere un composto spumoso. Versare la crema nelle coppe da dessert, distribuire la salsa al caffè sopra ai dessert lasciando ca. 2 c. da tavola per la decorazione.

Riporre in frigorifero per ca. 15 minuti.

4 Decorazione:

Montare la panna a neve ben ferma, distribuire con il cucchiaino sui dessert e decorare con la salsa e i chicchi di caffè.