

Kaffeecreme



Zutaten:

200g Mascarpone

2 Eier

150ml Halbfett-Sahne

4 TL Instantkaffee

25g Tagatesse

Zubereitung:

Eigelb und Tagatesse zu einer cremigen Masse verquirlen. Instantkaffee in etwas lauwarmem Wasser auflösen, zur Mischung hinzugeben und gut vermengen, Mascarpone hinzufügen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig mit einem Spatel unter die Mischung heben. Eiweiß steif schlagen und zur Masse hinzugeben. In Dessertschalen füllen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.