

Dessert – Mascarpone Kaffee Traum

Mascarpone Kaffee Traum

Ich liebe Kaffee und ich liebe Mascarpone, warum nicht also nicht beides kombinieren? Als sich neulich spontan ein Freund zum Spaghetti Bolognese Essen (Rezept hier: [KLICK](#)) angekündigt hatte, musste noch schnell ein Dessert her. Nach einem kurzen Blick in den Kühlschrank und etwa 10 Minuten später war der Mascarpone Kaffee Traum geboren.

Übrigens müssen die Kinder nicht leer ausgehen, für sie gab es natürlich eine Alternative!





Für den Mascarponi Kaffee Traum braucht ihr nur einige wenige Zutaten und noch weniger Zeit.



Zutaten für 4 Personen:

500 g Mascarpone

250 g Frischkäse

3-4 EL Puderzucker

2 Espresso

200 g Himbeeren

50 g Kekse oder Waffeln

Schokodrops für die Deko



Zubereitung:

Den Frischkäse mit dem Zucker glatt rühren, dann den Mascarpone dazugeben und alles gut verrühren. Von dem Espresso etwa 4 EL aufheben und den Rest zur Mascarponecreme geben. Alles gut verrühren und anschließend in Gläser schichten.

Mascarponecreme, dann die Kekse, die Himbeeren, dann wieder die Mascarponecreme usw. Ganz oben könnt ihr den Nachtisch mit einer Himbeere und den Schokodrops dekorieren. Das Dessert könnt ihr bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Wenn

ihr TK Himbeeren nehmt, könnt ihr den Nachtisch auch am Vortag vorbereiten. Bis zum Servieren, sind die Himbeeren dann aufgetaut.

Kurz vor dem Servieren dann noch mit dem restlichen Espresso übergießen und es sich schmecken lassen.



Für Kinder:

Für die Kindervariante, die Mascarponecreme nicht mit Kaffee, sondern mit Kakao verrühren und mit Keksen/ Waffeln und Bananen schichten. Auch sehr lecker!!!

Habt ihr schon mal ein Dessert mit Mascarpone gemacht?

Keine Gelegenheit es jetzt auszuprobieren? Speichert euch das Rezept doch bei Pinterest:

10 Minuten Dessert
Mascarpone
Kaffee Traum



incl. einer extra Variation für Kinder!
www.kuchenkindundkegel.de

Das interessiert euch???

Einfach auf das Bild klicken und schon seid ihr beim Rezept!

