

REZEPTIDEE

Dalgona-Kaffee-Dessert mit LEICHT&CROSS Boden



Bildquelle: LEICHT&CROSS

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 250ml Schlagsahne
- 80g Puderzucker
- 200g Saure Sahne
- 300g Frischkäse
- 8 Scheiben LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)
- 10g Zucker
- 50g Butter
- 20g Rohrzucker
- 50g Instantkaffee
- 50g Zucker
- 80ml warmes Wasser
- Kakaopulver zum Bestäuben

REZEPTIDEE

Zubereitung:

1. Vanilleschote aufschneiden und Vanillemark vorsichtig herauskratzen.
2. Sahne mit Puderzucker und dem Vanillemark steifschlagen.
3. Saure Sahne und Frischkäse in eine Schüssel geben und verrühren. Vorsichtig die Vanille-Sahne unterheben und die Masse bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.
4. Für den Boden LEICHT&CROSS-Scheiben ganz fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter und dem Rohrzucker vermischen. Masse auf die Dessertgläser verteilen und etwas festdrücken.
5. Jetzt Frischkäse-Sahne-Masse auf die Dessertgläser verteilen und wieder in den Kühlschrank stellen.
6. In eine Schüssel Kaffee, Zucker und Wasser geben und vermischen, bis sich der Kaffee aufgelöst hat. Kaffeemasse steifschlagen – das kann circa 5 Minuten dauern.
7. Kaffeeschaum in die Dessertgläser geben und mit etwas Kakaopulver bestäuben.