Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Moccamousse

Dessert Geburtstag Kalte Küche Schnelle Küche Süße Gerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Starken Kaffee kochen und auskühlen lassen. In einer Schüssel Obers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Nun den Topfen mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Obers unter die Topfen-Joghurtmasse heben. Röllchen fein zerreiben und eine dünne Schicht mit etwas Kaffee in den Gläsern verteilen. Darauf ein bis zwei Esslöffel der Creme geben und weiter verfahren. Die letzte Schicht sollte aus der Creme bestehen. Nach Vorliebe dekorieren und eine Stunde kühl stellen.

Zutaten

- 100 ml J. Hornig Spezial Kaffee
- 100 ml Schlagobers
- 200 g Topfen
- 100 g Joghurt
- 8 TL Staubzucker
- 1½TL Vanillezucker
- 150 g Haselnuss- Röllchen
- 2 EL Kakao