

Cappuccino-Creme

Zutaten

250g Mascarpone
1 Tütchen lösliches Cappuccino-Pulver
150g Magermilch-Joghurt
100g Schlagsahne
2 Päckchen Vanille-Zucker
etwas Kakao evtl. und Amarettiplätzchen zum Garnieren

Zubereitung

Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker und Cappuccinopulver mit dem Handrührgerät vermischen. Sahne steif schlagen und unterheben. In Schälchen füllen und mit Kakao bestäuben. Mit den Amarettiplätzchen garnieren.
Creme in kleine Förmchen geben und zu Parfait gefrieren lassen. Mind. 30 min. vor dem Servieren herausnehmen, aus den Förmchen lösen und antauen lassen.