

Cappuccino-Creme

Zutaten | 6 Portionen

125 g	Mascarpone
150 g	Vollmilchjoghurt
50 g	Zucker
150 g	Schmand
1 Tütchen	Cappucinopulver (instant, für eine Tasse)
200 ml	Schlagsahne
2 Pck.	Vanillezucker
1 kl. Dose	Mandarinen
	Amarettini oder Moccabohnen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Schmand und Capuccinopulver verrühren.
- Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.
- Die Mandarinen abtropfen lassen und auf 6 Gläser verteilen.
- Die Creme darüber geben und mit Amarettini oder Moccabohnen garnieren.

Tipp:

Die Creme schmeckt sehr gut, wenn sie ein wenig durchgezogen ist. Statt Mandarinen kann man auch Kirschen nehmen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 147,66 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
355 kcal	27,8 g	22,1 g	3,83 g	121 mg