

Capuccino-Creme

i Cappuccino Creme ist das perfekte Rezept für alle Kaffeeliebhaber und lässt sich ganz einfach und schnell zubereiten. Die in dem Rezept enthaltene Zutat Qimiq ist eine Sahne-Basis zum Kochen und Backen und eignet sich hervorragend für die kalte und warme sowie für die pikante und süße Küche. Für die Herstellung von Qimiq wird frische Milch und Speisegelatine verwendet.

Zutaten für 4 Personen

- 125 g Magertopfen
- 250 G Naturjoghurt 0,1%
- 4 TL Lösliches Kaffeepulver
- Flüssiger Süßstoff nach Belieben
- 250 ml Qimiq
- 40 Stück Amaretti

Topfen mit Joghurt und Kaffeepulver verrühren und mit Süßstoff abschmecken. Qimiq steif schlagen und unterheben. 4 Amaretti beiseitelegen, die restlichen Kekse zerbröseln und locker unter die Creme heben. Die Creme in ein Glas füllen und mit dem zurück gelegten Keks garnieren. 1 Portion = 1/2 Portion Milch Süßstoff sehr sparsam einsetzen!

Zubereitungszeit: 20 min.

Nährwertangaben pro Portion:

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
382	1 g	0,10 g	90,90 g



Tipp: Fall Sie keinen Kaffee mögen, können Sie ganz einfach ein Kakaopulver statt einem Kaffeepulver nehmen.

**Wir wünschen guten Appetit und würden uns
über eine Rückmeldung freuen!**

<https://de.surveymonkey.com/r/VYCY6VM>