

Rezept

Weißer Schoko-Kaffee-Creme

Ein Rezept von Weißer Schoko-Kaffee-Creme, am 30.11.2023

Zutaten

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Puderzucker

2 TL lösliches Kaffeepulver

4 EL neutrales Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 162 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken und in einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle unter gelegentlichem Rühren schmelzen.

2. Den Kaffee mit dem Puderzucker und dem Öl zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Die Mischung kräftig durchrühren. Das Kaffeepulver löst sich jedoch nicht völlig auf.

3. Die Creme in ein kleines Schraubglas abfüllen und dieses verschließen. Bei Zimmertemperatur aufbewahren.