

Cappuccino-Waffelbecher

Wer zum Kaffee nicht immer Gebäck reichen möchte, der sollte mal das Rezept von den Cappuccino-Waffelbechern probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

16 Stk.	Waffelbecher (für Eis, Liköre etc.)
75 g	Zartbitterkuvertüre
200 ml	Schlagobers
1.5 EL	Cappuccino Pulver
150 g	Mascarpone
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Amaretto (oder brauner Rum)
Nach Belieben	Mokkabohnen

Zubereitung

1. Für die **Cappuccino-Waffelbecher** unbedingt Waffelbecher verwenden, die innen mit Schokolade beschichtet sind, sonst weichen die Becher zu schnell auf.
2. Dann als Erstes die Zartbitterkuvertüre zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.
3. Anschließend das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.
4. Jetzt das Cappuccinopulver unter das Obers heben.

5. Danach den Mascarpone mit dem Amaretto und der geschmolzenen Schokolade glatt rühren.
6. Nun das Schlagobers nach und nach unter die Mascarponecreme heben.
7. Jetzt die Creme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen...
8. ...und die Creme in die Becher dressieren.
9. Letztendlich die Becher mit einer Mokkabohnen dekorieren und am besten gleich servieren.
Die Creme reicht für ca. 16 Becher.

Tipp

Die Cappuccino-Waffelbecher schmecken natürlich am besten zu einer Tasse Cappuccino.