

Nescafé Törtchen (für 6-8 Personen)

Zutaten:

180 g Löffelbiskuits
150 g Butter
250 g Mascarpone
80 g Puderzucker
3 EL Instant Kaffee
400 g Schlagsahne
2 Vanillinzucker
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Löffelbiskuits zerkleinern, Butter schmelzen, zu einem Teig kneten. Auf Dessertringe verteilen.

Mascarpone mit Puderzucker und Instantkaffee gut verrühren.

Schlagsahne mit Vanillinzucker aufschlagen, vorsichtig unter die Mascarpone Masse heben.

Gelatine aufweichen und unterrühren.

In die Dessertringe geben, kaltstellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen. Evtl. noch mit ein paar Kaffeebohnen dekorieren.