

Espresso-Minz-Creme

Zutaten für 4 Portionen:

- ☞ 250 g Sahnejoghurt
- ☞ 180 g Milch
- ☞ 3 Blatt Gelatine
- ☞ 1 P. Vanillezucker
- ☞ 1-2 EL Dattelsirup oder Zucker
- ☞ 50 ml starker Espresso
- ☞ 4 Minz-Schokoladen-Blättchen

Zubereitungszeit: 15 min

Kühlzeit: mind. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen.

Joghurt, Milch, Vanillezucker & je nach Geschmack Dattelsirup (oder Zucker) in einen Mixbecher geben und cremig aufschlagen.

Minz-Schokoladen-Blättchen kleinschneiden. Ein Teil für die Garnierung zurücklegen.

Espresso zubereiten & im handwarmen Espresso die ausgedrückte Gelatine auflösen, die Creme unterrühren. Eventuell nochmals nach süßen, denn da sind die Leckermäulchen verschieden. :-)

In vorbereitete Gläser oder Schalen füllen und ca. 15 Min angelieren lassen, dann die kleingehackten Minztäfelchen zugeben & mind. 2 Std. kaltstellen.

Mit den restl. Täfelchen garnieren, evtl. noch mit Minzblättchen.