

---

# Nescafe-Dessert

## Erfrischendes Kaffee-Dessert mit Sahne

von P&S Backparadies | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von P&S Backparadies - Fudii.online

**Vorbereitung:** 15 Min. | **Gesamt:** 15 Min.

### Zutaten:

#### Für die Creme:

250 g Quark (Topfen)  
200 g Schmand  
1 Becher Sahne  
100 g Zucker  
120 g Joghurt  
etwas Vanillearoma  
1 Pkg. Sahnesteif

#### Ausserdem:

200 g Butterkekse  
100 g kalter Espresso  
etwas Backkakao

### Zubereitung:

Für das **Nescafe-Dessert** zuerst die Sahne in einer Schüssel steif aufschlagen.

Die restlichen Zutaten für die Creme in einer weiteren Schüssel vermischen. Geschlagene Sahne kurz unterheben.

Butterkekse klein zerbröseln und mit kaltem Kaffee oder Espresso verrühren.

Die Hälfte der Keksmischung in vorbereitete Gläser verteilen, mit etwas Backkakao bestreuen und mit der Hälfte der Creme füllen. Nochmals wiederholen und zuletzt mit Backkakao bestreuen. Fertig!