

## Kaffee-Dessert

[Dessert](#)[Gartenparty](#)[Herbst](#)[Männerrezepte](#)[Schnelle Küche](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Starken Kaffee kochen und auskühlen lassen. In einer Schüssel Obers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Nun den Topfen mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Obers unter die Topfen-Joghurtmasse heben.

Röllchen fein zerreiben und eine dünne Schicht mit etwas Kaffee in den Gläsern verteilen. Darauf ein bis zwei Esslöffel der Creme geben und weiter verfahren. Die letzte Schicht sollte aus der Creme bestehen. Nach Vorliebe dekorieren und eine Stunde kühl stellen.

**ZUTATEN** 

100 ml Kaffee

100 ml Schlagobers

200 g Topfen

100 g Joghurt

8 TL Staubzucker

1½TL Vanillezucker

150 g Fandoro Haselnuss-Röllchen

2 EL Kakao