

## KAFFEECREME MIT ZARTBITTER-SCHOKOLADE



### KAFFEECREME MIT ZARTBITTER-SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen: | 20 Min. | + Kühlzeit

#### Zutaten

- 250 g Magerquark
- 40 g SweetFamily SteviaZucker
- 2 EL löslicher Kaffee (oder 1 EL starker Espresso)
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g Zartbitterschokolade



57

#### ZUBEREITUNG

222

Kcal

pro Portion

10

Gramm

Eiweiß

18

Gramm

Kohlenhydrate

11

Gramm

Fett

Ein köstlich-leichter Dessertgenuss, ganz einfach und schnell zu machen.

#### Zubereitung des Desserts:

Den Quark mit [SweetFamily SteviaZucker](#) glatt rühren. Den löslichen Kaffee in 3 EL heißem Wasser auflösen und in den Quark rühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Schokolade fein hacken und unterziehen. Kühl stellen und gekühlt servieren.

#### Dekoration:

Nach Belieben mit Schokoladenraspeln und Schokoladen-Mokkabohnen garnieren.