

Espanjado de Café (Aus Kolumbien)

3TL Instantkaffee	mit zwei Esslöffel Wasser vermischen und zusammen mit
250ml Kondensmilch	für zwei Minuten mit einem Handrührer verrühren.
1pck weißen Tortenguss	mit fünf Esslöffeln Wasser vermischen, die Kaffemasse hinzugeben und aufkochen lassen. Auf Portionsgläser verteilen und über Nacht kalt stellen.
50ml Sojasahne	steif schlagen, auf den Desserts verteilen und mit
Schokostreuseln	bestreuen.

Ergibt: 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 15min.
Kühlzeit: Eine Nacht