Ölz Mini Schnecken Schoko & Creme mit Espresso-Creme

Schnelles Dessert - perfekt für Kaffeegenuss und süße Momente



Zutaten
3 Stück Ölz Mini Schnecken Schoko & Creme
75 ml Sahne
1 EL Espressopulver (oder frischer, kalter Espresso)
1 TL Puderzucker
50 g Mascarpone
Optional: Schokoraspel oder Kakaonibs zum Verfeinern

Zubereitungszeit
15 min

1. Espresso-Creme zubereiten
Die Sahne mit dem Espressopulver und dem Puderzucker steif schlagen. Mascarpone unterheben und glatt rühren. Für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2. Mini Schoko Schnecken halbieren
Die Ölz Mini Schnecken Schoko & Creme waagrecht halbieren.

3. Füllen und verfeinern
Die untere Hälfte mit der Espresso-Creme bestreichen (entweder mit einem Löffel oder Spritzbeutel). Nach Wunsch mit Schokoraspeln oder Kakaonibs bestreuen. Die obere Hälfte aufsetzen und leicht andrücken.

4. Servieren
Direkt servieren oder bis zum Servieren kühl lagern. Mit frischen Beeren (z. B. Johannisbeeren wie im Bild) garnieren.