



Thick & Easy Marmorkuchen mit Kaffeeschaum

Zubereitung

Eine Einweichlösung aus 125 ml Flüssigkeit, z. B. Fruchtsaft oder Wasser und 1 Messlöffel Thick & Easy erstellen. Danach sofort eine ca. 1 ½ cm dicke Scheibe eines Marmorkuchens von beiden Seiten wenige Sekunden in die Flüssigkeit tauchen und auf einen Teller geben. Diesen für mind. 2 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Der Kuchen sollte keinerlei Nüsse, Rosinen oder dergleichen enthalten, ebenso wenig sollte er mit einer Schoko- oder Zuckerglasur überzogen sein. 100 ml Milch mit 1 EL löslichem Kaffee (Instant) aufmixen und zuckern.

Thick & Easy Pulver in den Kaffee hinzugeben und zu einer schaumigen Konsistenz andicken (ca. 1 Messlöffel Thick & Easy auf 100 ml) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und mit Hilfe eines Eisportionierers oder Spritzbeutelens zu dem Kuchen auf dem Teller arrangieren.

Dessert

Level



1



140 Min.

Zutaten

	Thick & Easy*
125 ml	Flüssigkeit (z. B. Fruchtsaft oder Wasser)
1 Stck.	Marmorkuchen (gerne auch Sandkuchen; darf keine Schoko- oder Zuckerglasur, Nüsse, Rosinen o. ä. enthalten)
100 ml	Milch
1 EL	löslicher Kaffee (instant)
	Zucker

Tip

Nach dem Einrühren
2-3 Minuten ruhen
lassen.