

# Caramel-Mocca-Creme



## Zutaten:

- 200 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 2 TL Zitronensaft
- 100 g Butter
- 2 dl Vollrahm

## Zubereitung:

1. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichen Hin und her bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
2. Butter in Stücke schneiden, begeben, unter rühren schmelzen, Rahm dazu giessen, mit einem Schwingbesen unter gelegentlichen rühren ca.5. Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist, beiseite Stellen, etwas abkühlen.

## **Zutaten:**

- 2 EL sofort lösliches Kaffeepulver
- 2 EL Wasser
- 8 EL Puderzucker
- 5 dl Vollrahm
- 600 g Rahmquark
- 80 g Caramel Popcorn

## **Zubereitung:**

1. Kaffeepulver mit dem Wasser anrühren, Puderzucker darunter mischen.
2. Rahm mit dem Quark steif schlagen, Kaffeewasser und die Hälfte des Caramels darunter rühren.
3. Creme in die Gläser füllen, restliches Caramel darauf verteilen, ca. 1 h kühl stellen.
4. Popcorn darauf verteilen.