



## Mascarpone-Kaffeeglace am Stiel

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.

**Kühl stellen:** ca. 12 Std.

**Gefrieren:** ca. 4 Std.

Für ca. 8 Stängelglace-Behälter  
von je ca. ½ dl

**500 g Galbani Mascarpone**

**50 g Kaffeebohnen**  
(z. B. La Semeuse Mocca)

**1½ dl Vollrahm**

**80 g Puderzucker**

**1 Beutel dunkle Kuchenglasur**  
(ca. 125 g), geschmolzen

**2 EL Mandelstifte**, geröstet  
**einige Schokoladepерlen**

**1** — Mascarpone mit den Kaffeebohnen aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. ziehen lassen.

**2** — Mascarpone nochmals warm werden lassen, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen. Rahm mit dem Puderzucker knapp steif schlagen, unter den Mascarpone mischen, Masse in einen Einweg-Spritzsack füllen, an der Spitze ca. 1 cm abschneiden. Masse in die Glacebehälter füllen, mit Deckeln verschliessen.

**3** — Gefrieren: ca. 3 Std.

**4** — Glacestängel aus der Form lösen, auf ein Backpapier legen, nochmals ca. 30 Min. gefrieren. Glacestängel in die Kuchenglasur tauchen, sofort mit Mandelstiften oder Schokoladepерlen verzieren, nochmals auf einem Backpapier gefrieren.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Tiefkühler ca. 1 Woche.

**Stück:** 490 kcal, F 43 g, Kh 18 g, E 6 g