

Oktober-Rezept
Dessert



In 25 Minuten
auf dem Tisch



2673 kJ
639 kcal p. P.

Schoggi-Mocca- Creme mit Mangos



coop

Für mich und dich.

DE-2/W 39-43/10

 Mix
SQ5-COC-21279
© 1996 FSC

ZUBEREITUNG

Zutaten für 2 Personen

$\frac{3}{4}$ dl starker Espresso aus Coop Naturaplan Bio-Café Marimba

2 EL Zucker

60 g dunkle Schokolade,
70% Kakao

180 g Schokoladajogurt

1 Messerspitze Kardamom

$1\frac{1}{2}$ dl Vollrahm

1 EL Puderzucker

$\frac{1}{2}$ Päckli Mango (ca. 85 g)

1



Espresso mit Zucker aufkochen, auf $\frac{2}{3}$ einköcheln. Schokolade fein hacken, $\frac{2}{3}$ davon zum heissen Kaffee geben, glatt rühren, auskühlen.

2



Jogurt mit Kardamom glatt rühren. Rahm mit Puderzucker steif schlagen.

3



Jogurt, Rahm und Moccasauce schichtweise in 2 Gläser füllen. Mangoschnitze hineinstecken, mit restlicher Moccasauce und Schokolade verzieren.

EINKAUF SZETTEL



***Coop Naturaplan
Bio-Vollrahm, past.,
Kännli, 2 dl**



**Coop Naturaplan
Max Havelaar Bio-Jogurt
Schokolade, 180 ml**



**Coop Naturaplan
Max Havelaar Bio-
Chocolat noir,
100g**



**Coop Max Havelaar
Rohrzucker, 600g**



**Betty Bossi
Max Havelaar
Mango, Schnitze,
170g**



***Coop Naturaplan
Max Havelaar Bio-
Café Marimba, 500g**

*Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.

Was Sie ausserdem benötigen: ■ Puderzucker ■ Kardamom

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



MAX HAVELAAR BIO CHOCOLAT NOIR

Wussten Sie, dass Sie ein ganzes Gericht nur mit Fairtrade- und Bio-Zutaten zubereiten können? Die feine dunkle 70%-Schokolade schmeckt zum Beispiel als Zutat einfach doppelt so gut, wenn man weiss, dass die Kakaobauern der Kooperative Fortaleza del Valle in Ecuador einen fairen Preis erhalten und die Inhaltsstoffe aus

biologischem Anbau stammen. Das Max Havelaar-Label garantiert ausserdem, dass die Bauern in dieser Kooperative mithilfe der Fairtradeprämie medizinische Unterstützung und Mikrokredite bekommen. Mehr Infos und Rezepte auf www.maxhavelaar.ch und www.bio-suisse.ch.