# Kaffeecreme

**Dessert » Creme-Dessert**

## Zutaten (4 Personen)

» 4 Blatt weiße Gelatine
» 1 Vanilleschote(n)
» 1/4l Espresso
» 3 Eigelb
» 80g Zucker
» 200g Schlagsahne

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
6-10€

**Schwierigkeitsgrad**
Fortgeschrittene

**Warte-Zeit**
über 120min

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

Vorbereitung

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Sahne steif schlagen
- Vanilleschote längs aufritzen

Fertigstellung

- Vanilleschote mit dem Espresso aufkochen
- Temperatur stark reduzieren
- Vanilleschote entfernen
- Eigelbe mit Zucker und 6 EL Espresso verrühren
- Mischung nach und nach unter den Kaffee schlagen
- Masse erhitzen, nicht kochen!
- Masse weiterschlagen, bis sie dicklich wird
- Gelatine nass dazugeben, auflösen, gut umrühren
- Creme im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen
- Sahne unterheben

- Creme mit einem Spritzbeutel in Gläser verteilen
- vor dem Servieren 3 Stunden kühlen

Nährwerte: 292kcal/E5g/F21g/KH22g pro Portion

angelegt am: 15.09.2010 Rezept-Nr: 2351

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke