

# Kaffeeecreme

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