

Rezept

Cappuccinocreme

Ein Rezept von Cappuccinocreme, am 21.03.2023

Zutaten

6 Blatt weiße Gelatine	150 ml Milch
100 ml starker Espresso	4 Eigelb
75 g Zucker	1 Prise Zimtpulver
200 g Sahne	100 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	einige Mokkabohnen
Kakaopulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine nach Packungsangabe in reichlich kaltem Wasser einweichen. Milch und Espresso in einem kleinen Topf erhitzen.
2. Die Eigelbe mit Zucker und Zimt in eine Wasserbadschüssel geben. Die Schüssel auf einen Topf mit köchelndem Wasser stellen, die Eicreme hell-schaumig aufschlagen. Nach und nach die heiße Espresso-Mischung dazugießen und alles zur heißen, dicklichen Creme aufschlagen.
3. Die Gelatine leicht ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Die Creme kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Dann die Sahne steif schlagen und unterheben. In eine Servierschüssel umfüllen und mindestens 4 Std. kalt stellen.
4. Zum Servieren die Sahne steif schlagen, mit Vanillezucker süßen. Rosetten auf die Creme setzen, mit Mokkabohnen verzieren und leicht mit Kakaopulver bestäuben.