Rezept

Eiskalter Cappuccino

Ein Rezept von Eiskalter Cappuccino, am 30.05.2025

Zutaten

- **1** Ei
- **1 TL** Vanillezucker
- **2 TL** Instant-Espressopulver
- **2** Cappuccinotassen
- **25 g** Puderzucker
- **200 g** Sahne
- 2-3 EL Schokoraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Das Ei zusammen mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad (also kein kochendes Wasser!) kräftig schlagen, bis eine dickschaumige Creme entsteht. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Eicreme unter gelegentlichem Schlagen auf Zimmertemperatur abkühlen.

2. Die Hälfte der Sahne steif schlagen. Das Espressopulver unter die Eimasse rühren. Die Sahne unterziehen. Die Creme in Cappuccinotassen füllen, mit Alufolie abdecken und für mind. 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen.

3. Das Cappuccino-Semifreddo – so nennt man es in Italien – ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen. Restliche Sahne steif schlagen, Schokoraspel unterziehen und als Haube daraufsetzen.