Rezept

Espressoparfait

Ein Rezept von Espressoparfait, am 05.06.2025

Zutaten

- **200 ml** frisch gekochter, extra starker Espresso
- **400 g** Sahne
- **2 EL** Kaffeelikör (nach Belieben)
- **125 g** Zucker
- **3** Eigelbe (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Kaffeegläser (à ca. 100 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Kaffeegläser kühl stellen. Espresso mit Zucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und ca. 3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. 200 g Sahne erhitzen.

2. Eigelbe mit Espresso glatt rühren. Sahne unterrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Schüssel in ein eiskaltes Wasserbad stellen und kalt rühren. Danach noch 30 Min. im Kühlschrank kühlen.

3. Übrige Sahne nicht zu steif schlagen, Kaffeelikör nach Belieben unter die Sahne rühren. Sahne unter die kalte Espressocreme heben, die Parfaitmasse in die gekühlten Gläser füllen und 12 Std. im Tiefkühlfach frieren lassen.