

Rezept

Espressoschaum

Ein Rezept von Espressoschaum, am 04.06.2023

Zutaten

150 ml frisch gebrühter Espresso

1 TL Kakaopulver

40 g feinsten Zucker

100 g Sahne

3 Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso lauwarm abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Kakaopulver steif schlagen und kühl stellen.

2. Die Eigelbe mit 1 EL Espresso in einer Metallschüssel mit dem Handrührgerät leicht schaumig aufschlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse hell cremig ist. Ca. 70 ml Espresso einrühren.

3. In einem Topf wenig Wasser leicht siedend erhitzen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und die Eiermasse mit dem Handrührgerät in 8-10 Min. zu einer luftigen Creme aufschlagen.

4. Die Kakaosahne unterheben. Die Sauce mit dem restlichen Espresso bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen.