

Rezept

Latte-Macchiato-Creme

Ein Rezept von Latte-Macchiato-Creme, am 23.04.2024

Zutaten

2 Blatt weiße Gelatine

100 ml Milch

400 g Frischkäse

3 TL Instant-Espresso-Pulver

1 Ei (Größe M)

100 g Zucker

300 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Gelatine etwa 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Ei mit Milch und Zucker bei schwacher bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schaumig schlagen. Wenn die Schaummasse beginnt dicklich zu werden, vom Herd ziehen und Gelatine darin auflösen. Nach und nach unter den Frischkäse rühren, in den Kühlschrank stellen.
2. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen. Zwei Drittel der Sahne unter die Creme heben. 8 EL Creme abnehmen und beiseite stellen. Übrige Creme mit 1 TL Espresso-Pulver verrühren, sechs Gläser 2 cm hoch damit füllen. Rest der Kaffeecreme mit übrigem Espresso-Pulver verrühren, auf die Creme in den Gläsern füllen. Beiseite gestellte Creme mit übriger Sahne ganz locker vermischen und als »Milchschaum« aufsetzen. 2 Std. kühl stellen und fest werden lassen.