

Rezept

Mocca-Eiskaffee

Ein Rezept von Mocca-Eiskaffee, am 21.07.2024

Zutaten

150 g Zucker	200 ml frisch gebrühter Espresso
50 g Sahne	2 TL Bourbon-Vanillezucker
200 ml kalte Milch	200 g Crushed Ice

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER (JE 300 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Einen weiten Topf erhitzen. Darin 100 g Zucker gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. 200 ml Wasser dazugießen (Vorsicht, es zischt stark!) und 5-10 Min. kochen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat und die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Umfüllen und auskühlen lassen, wobei der Sirup noch dickflüssiger wird.
2. Die Gläser kalt stellen. Espresso mit übrigem Zucker verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, kalt stellen.
3. Die Milch mit dem Espresso und dem Crushed Ice in einen Standmixer geben und fein pürieren. Den Eiskaffee in die Gläser füllen und je 1 Klecks Sahne daraufgeben. Den Karamellsirup darüberlaufen lassen.