

Rezept

Mokkacreme

Ein Rezept von Mokkacreme, am 15.04.2026

Zutaten

Für die Creme

250 ml Milch	50 g Zucker
2 sehr frische Eier	40 g Speisestärke
125 ml kalter Espresso	

Zum Anrichten

150 g Sahne	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
20 g Mokka- oder Bitterschokolade	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Milch mit dem Zucker aufkochen. Die Eier trennen. Eigelbe, Speisestärke und kalten Espresso gut verquirlen. Die Kaffeemischung mit einem Schneebesen in die kochende Milch rühren. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen, dann durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührers zu steifem Eischnee schlagen und unter die noch warme Creme ziehen. Die Creme auf Dessertschälchen verteilen. Im Kühlschrank 1 Std. kalt stellen.
2. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Mit einem Sparschäler Locken von der Schokolade hobeln. Sahne und Schokolocken auf der Creme anrichten.