

Rezept

Vanillegelee mit Kaffeeschaum

Ein Rezept von Vanillegelee mit Kaffeeschaum, am 01.06.2023

Zutaten

3 Blatt Gelatine

¼ TL gemahlene Vanille

1 EL Instant-Kaffeepulver

¼ l Milch

Stevia-Süßungsmittel

1 Ei

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Hälfte der Milch erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Vom Herd nehmen, mit übriger Milch und Vanille verrühren und vorsichtig mit Stevia (Dosierung nach Packungsanweisung) süßen. Die Masse jeweils bis zur Hälfte in zwei hohe Gläser füllen und 3 - 4 Std. gelieren lassen.
2. Zum Servieren den Kaffee in 1 EL heißem Wasser auflösen. Mit dem Ei und etwas Stevia (Dosierung nach Packungsanweisung) verrühren und über dem warmen Wasserbad cremig aufschlagen. Den Kaffeeschaum auf das Vanillegelee geben.