

Weißer Kaffeecreme

Zutaten für 4 Personen:

250 ml Kuhmilch

40 g Kaffeebohnen

2 Eigelbe

4 Blatt weiße Gelatine

80 g Zucker

250 ml Schlagsahne



Die Milch mit den Kaffeebohnen aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Eigelbe mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb und dicklich wird. Die durchgeseiebte Milch dazu geben. In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die Milchlösung rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Kalt stellen. Sahne steif schlagen, wenn die Masse geliert vorsichtig unterheben.

In dekorative Glasschälchen portionieren und nach Belieben mit Schokosauce oder Früchten garnieren. Die Creme lässt sich gut am Vortag zubereiten.

Pro Person:

Energie: 330 Kcal

Fett: 24 g

Kohlenhydrate: 25 g

Eiweiß: 5,3 g