

KAFFEECREME



KAFFEECREME

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Portionen | 25 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml Milch
- 3 Eier
- 125 g SweetFamily Feiner Zucker
- 60 ml Kaffee-Sahne-Likör
- 200 g Schlagsahne



54

ZUBEREITUNG

321

Kcal

9

Gramm

29

Gramm

16

Gramm

bei 4 Portionen
pro Portion ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Milch, Eier und SweetFamily Zucker in einem großen Kochtopf verrühren und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis eine dickflüssige, schaumige Masse entsteht (sie darf nicht kochen). Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Likör unterrühren und die Creme kalt stellen. Wenn sie zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterziehen. Kaffeecreme in Portionschälchen füllen und mind. 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Schoko- oder Kaffeekeks garniert servieren.