Moccacreme

Kategorien: Desserts
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

0.50 l Milch
0.25 l Schlagobers
2 EL Kaffeepulver (instant)
2 Eier
6 Blatt Gelatine
60 g Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Hälfte der Milch mit dem Kaffeepulver, Zucker und Vanillinzucker zum Kochen bringen und beiseite stellen.
Die Eier trennen.
Das Eigelb mit etwas von der noch vorhandenen kalten Milch verrühren und dann in unsere Moccamilch rühren.
Die Gelatine ausdrücken und ebenfalls in unsere warme Moccamilch geben und darin auflösen.
Nun auch die restliche kalte Milch zugeben und in den Kühlschrank stellen.
Den Schlagobers steif und das Eiweiß zu festem Schnee schlagen.
Zuerst den Schlagobers unter die Moccacreme heben und dann ebenfalls den Eischnee vorsichtig unter die Creme heben.
1-2 Std. kühl stellen und nach belieben servieren.
Tip: Als Deko nehme ich mit Schokolade überzogene Mocca-Bohnen und gemahlenen Zimt.