Rezept von Nadine, sehr lecker



Geeistes vom Kaffee

6 Portionen

Zutaten

100 ml Espresso, 100 g Zucker, 40 g Puderzucker, 4 Eier, 2 Esslöffel Rum, 400 ml Sahne, 5 Prisen arabisches Kaffeegewürz (je 1 Prise Piment, Nelke, Zimt, Kardamon, Vanille), 4 Esslöffel Kaffeebohnen

Zubereitung

1. die Eier trennen
2. die Eigelbe mit dem Zucker und dem heißen Espresso über einem heißen Wasserbad schlagen
3. die Masse so lange schlagen, bis sie feinporig schaumig wird
4. dann den Rum zugeben und über einem kalten Wasserbad weiter schlagen bis sie abgekühlt ist.
5. 200 ml Sahne steif schlagen und unter die Ei-Espresso-Masse ziehen.
6. die Masse in 6 Kaffeetäßchen portionieren und im Gefrierfach einen halben Tag tieffrieren
7. die Kaffeebohnen in der Pfanne erhitzen bis sie anfangen zu duften,
8. den Puderzucker in der restlichen Sahne auflösen und die Kaffeebohnen zugeben.
9. Alles mindestens einen halben Tag im Kühlschrank ziehen lassen
10. kurz vor dem Servieren die Kaffeebohnen aus der Sahne absieben - diese ist jetzt etwas beige geworden - und die Sahne steif schlagen
11. die Tassen aus dem Gefrierfach nehmen und die geschlagene Sahne aufsetzen
12. mit Kaffeegewürz bestauben

Zeitbedarf

1 Stunde einen halben Tag vorher, 10 Minuten vor dem Servieren

dazu paßt

Zimtlikör