

halbgefrorenes vom Cappuccino

Adler
SCHWARZENBERG

www.adler-schwarzenberg.at

2	Eier
1	Dotter
100g	Zucker
300g	Sahne
3 Tassen	frischer Kaffee
1/4l	Milch
	Vanillezucker

Die 3 Tassen gut reduzieren auf 1 1/2 Tassen. Nach bedarf süßen. kühl stellen.

Die Eier mit dem Zucker über Dampf warm und schaumig schlagen. In der Küchenmaschine kalt rühren. So dass die Masse schaumig - cremig bleibt. Sahne aufschlagen. nicht zu fest.

Die kalte Kaffeereduktion unter die kalte Eier - Zuckermasse rühren. Anschliessend die geschlagene Sahne unter die Masse locker unterheben. In Kaffeetassen abfüllen und in den Tiefkühler stellen. Am besten über Nacht.

Vor dem Servieren die Milch mit Vanillezucker süssen - erhitzen. ca. 50°C und mit einem Stabmixer auf schäumen. Geht auch mit einem Milchschaumer. Auf den den Gefrorenen Cappuccino oben geben und mit Schokolade bestreuen. Fertig zum Servieren.

Passt Perfekt zum Blueberry Muffin.

