

Cafe Liegeois - Eiskaffee

Kategorien: Süssspeise, Kalt, Eis, Eisbecher

Zutaten für: 6 Portionen

MOKKAGLACE

230	ml	Milch
230	ml	Doppelrahm
1		Vanillestange
4		Eigelbe
100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Nescafe pulver; (*)
150	ml	Starker Kaffee; kalt
28		Kaffeebohnen

Anleitung:

Milch und Rahm mit aufgeschlitztem Vanillestengel aufkochen. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Vanillestengel entfernen, Mark auskratzen und in "Milch" zurueckgeben.

Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen. Die heisse "Vanillemilch" nach und nach unterschlagen. Danach alles zurueck in die Pfanne schuetten. Pfanne mit ganzer Masse auf Herd stellen, unter Umruehren mit Holzloeffel kurz vor Siedepunkt von der Platte ziehen. Masse darf nicht kochen.

Kaffeepulver in der heissen Vanillecreme auflösen. Abkalten lassen, erst dann gefrieren.

Anrichten

Je zwei Glacekugeln in die vorgekuehlten Glaeser geben, 2 Essloeffeln kalter Kaffee darueber giessen. Mit Schlagrahm und Kaffeebohnen dekorieren, sofort auftragen.

(*) Espresso/Nescafe: Sollen Süssspeisen mit Kaffeearoma versehen werden, verwenden Sie entweder frischen Espresso oder die gleiche Fluessigkeitsmenge angeruehrten Pulverkaffees. Wichtig ist dabei, dass die Fluessigkeit beider Essenzen so knapp wie moeglich gehalten wird. Wer nur etwas zu viel Wasser ueber den Kaffee giesst, macht damit das Dessert kratzig-rau im Genuss und waeserig-fad im Geschmack. Es versteht sich, dass der Zusatz von Kaffee in kaltem Zustand erfolgen muss. Achtung: Kaffee ist eine sehr saure Fluessigkeit. Wenn Sie der Grundmasse zu viel davon aufs Mal zufuegen, besteht das Risiko, dass sich die Masse trennt. So ein Malheur laesst sich nicht mehr beheben.