

Rezept: Kaffee-Eiscreme

Zutaten für 2 Portionen:

3 Eier
150 g Zucker
300 g Schlagsahne
100 ml starker Espresso



Zubereitung:

1. Für die Kaffee-Eiscreme bereitet ihr als erstes den Espresso zu. Wie ihr diesen zubereitet ist ganz euch überlassen, wichtig ist nur, dass ihr am Ende ca. 100 ml starken Espresso für unserer Eiscreme bereit habt.
2. Schlagt die Sahne cremig-fest auf und stellt diese kalt.
3. Trennt die drei Eier. Fügt zu den drei Eigelben ca.100 g Zucker hinzu und rührt alles mit einem elektrischen Rührgerät so lange, bis ein fester Schaum entstanden ist. Dies dauert ungefähr 3-5 Minuten.
4. Rührt die gekühlte Schlagsahne langsam in die Ei-Zucker-Mischung und vermischt alles zu einer homogenen Masse.
5. Schlagt das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (ca. 50 g) zu einem festen Schnee und zieht dieses vorsichtig von unten nach oben unter die Eigelb-Sahne-Mischung.
6. Sobald diese sich zu einer gleichmäßigen Masse vereint hat, könnt ihr den kalten Espresso tropfenweise hinzu und arbeitet diesen langsam ein.
7. Die Eiscreme nun in eine Schüssel geben und mit Folie abdecken, bevor ihr diese Kaffee-Eiscreme für mehrere Stunden im Tiefkühler durchfrieren lasst.
8. Sobald die Kaffee-Eiscreme die gewünschte Konsistenz hat diese portionieren und ausgiebig genießen.