

Kaffeecrème

Kaffeecrème

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 60 Min

Menu: [07.12.2016](#)

Creation: [Stefan Würsch](#) / [Kurt Kaufmann](#)

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN:

Sirup:

100 gr. Zuckere

30 ml Espresso

Kaffeecrème:

150 ml Espresso

100 ml Milch

3 Eigelb

70 gr. Zucker

1 gehäufter EL Maisstärke

100 ml Rahm

Deko:

100 g dunkle Schokolade gehackt

20 gr. Butter

1 EL Rahm

1 EL Pistazien, gehackt

4 Stk. Turkish Delight, zerkleinert (ev. Quittenpästli)

ZUBEREITUNG:

Für den Sirup:

In einer kleinen Pfanne den Zucker und 100 ml Wasser zum Kochen bringen

und für 5-10 Minuten kochen lassen bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Dann den Espresso zugießen. Kalt werden lassen.

Für die Kaffee crème:

In einer Pfanne den Kaffee, Milch und eine Prise Salz vor den Siedepunkt bringen.

In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eigelb, Zucker und Maisstärke gut verrühren.

Langsam die warme Kaffeemischung zu den Eiern gießen. Gut verrühren und zurück in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren auf den Siedepunkt bringen bis die Masse eindickt.

Dann die Crème in eine Schüssel umfüllen und ein Stück Plastikfolie direkt auf die Oberfläche der Crème legen. Kalt stellen.

Vor dem Servieren die Kaffee crème mit dem Schwingbesen aufschlagen. Den Rahm steif schlagen und unter die Creme heben.

Für die Deko:

Butter und Schokolade im (heissen) Wasserbad schmelzen lassen. Masse glatt rühren,

Rahm darunterrühren. Masse mit Ring (in der Größe des Dessertgläser) auf ein Backpapier gießen, ca. 2-3 mm dick, mit Pistazien und Turkish Delikt bestreuen.

in den Tiefkühler stellen.

ANRICHEN:

Die Crème und den Sirup abwechselungsweise in schmale Gläser abfüllen und den Schokotaler darauf legen.