



Geeistes vom Kaffee

Zubereitung

Den Zucker mit dem Kaffee in einem Topf aufkochen lassen dann zu Seite stellen. Die Eigelbe in einer Schüssel im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Den ausgekühlten Kaffee hinzufügen und die Creme hell-schaumig schlagen. Die Masse in der Schüssel im eiskalten Wasserbad kalt schlagen und 1 EL Rum dazu geben. Die Sahne steif schlagen und unter den Ei-Kaffeeschaum heben (etwas Sahne für die Sahnehäubchen auf die Seite geben). Die Schaummasse in 4 Kaffeetassen geben und dabei etwas Platz für das spätere Sahnehäubchen lassen- und 1 Stunde ins Tiefkühlfach stellen.

Die Tassen aus dem Tiefkühlfach nehmen und die geschlagene Sahne darauf verteilen und mit Zimt bestäuben. Mit den Himbeeren anrichten und servieren

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

4 Personen

120g Sahne

50g Zucker

50 ml starker Kaffee

2 Eigelb

1 TL Puderzucker

1 EL Rum

etwas Zimt

Himbeeren zum Verzieren