

Kaffee-Crème

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|---------|-------------------------------|
| 4 Blatt | weiße Gelatine |
| 125 ml | Wasser |
| 2 TL | Instant-Kaffeepulver |
| 75 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 250 ml | Schlagsahne |
| 50 g | Zartbitter-Schokoladenraspeln |
| 4 Stck. | Schoko-Zebra-Röllchen |

Zubereitungszeit: 20 Min.

Die Kaffee-Creme sollte vor dem Servieren ca. 2- 3 Std. gekühlt ruhen.

Zubereitung:

- Die Gelatineblätter einzeln in eine Schale mit kaltem Wasser geben und quellen lassen.
- 125 ml Wasser in einem Topf erwärmen.
- Instant-Kaffee, Zucker, Vanillezucker und ausgedrückte Gelatine darin auflösen, jedoch nicht kochen lassen.
- Topf von der Platte ziehen und die Masse mit einem Schneebesen schaumig rühren, anschließend kalt stellen, bis die Gelatine zu gelieren anfängt.
- Inzwischen die Sahne steif schlagen.
- Sahne zusammen mit der Raspel-Schokolade vorsichtig unter die abgekühlte Creme heben.
- Kaffee-Creme in 4 Dessertgläser füllen und 2 bis 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
- Zum Anrichten jeweils 1 Schoko-Zebra-Röllchen auf das Dessertglas legen.

Tipp:

Je nach Jahreszeit können auch frische Obststückchen wie Ananas oder Orangenscheiben zur Dekoration Verwendung finden.

Ebenso eignen sich frische Pfefferminz-Blättchen oder Pfefferminz-Schokoladen-Stäbchen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 137 g á Glas:

Nährwertabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 368 kcal | 24,2 g | 33,5 g | 4,43 g | 66 mg |