

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Kaffeecreme



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Gelatine im kalten Wasser quellen lassen
2. Vollrahm zu 90 % steif schlagen und kaltstellen
3. Vollmilch mit den ganzen gerösteten Kaffeebohnen aufkochen und vom Herd nehmen
4. 10 Minuten ziehen lassen und Kaffeemilch durch ein Sieb passieren
5. Durch Milchzugabe wieder auf 200 g bringen und nochmals erhitzen
6. Eigelb, Zucker und Salz cremig rühren
7. Heisse Kaffeemilch unter Rühren unter Eigelb geben
8. Ausgepresste Gelatine in der heissen Creme auflösen und gut verrühren
9. Die noch heisse Creme durch ein Sieb passieren
10. Creme auf Eiswasser abkühlen, bis sie leicht zu stocken beginnt
11. Rasch geschlagenen Vollrahm unter die Creme ziehen

Zutaten

80 g	Vollmilch
15 g	Kaffeebohnen, geröstet
40 g	Eigelb, pasteurisiert
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
6 g	Gelatine
235 g	Vollrahm, 35%