

Weihnachtsdessert Kaffee-Kardamom-Creme

Zutaten

VERPOORTEN-Shortys - Neues Weihnachtsdessert 2009: "Weihnachtsdessert Kaffee-Kardamom-Creme"



(für 10-12 Verpoorten Likör-Gläschen)

Für Kaffee-Kardamom Creme

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Milch

15 g groß gehackte Espressobohnen

50 g Zucker

1 Ei (ca. 50 g)

1 Prise Salz

Vanille

gemahlener Kardamom (sehr intensiv)

½ Teelöffel Kaffeepulver

3 Blatt Gelatine

250 g geschlagene Sahne

Glasform: VERPOORTEN Cocktail Schalen, ideal für Shortys (Cocktails und Desserts).

Zubereitung

Kaffee-Kardamom Creme:

1. Milch, gehackte Espressobohnen und Gewürze kurz aufkochen und ca. 5 Min. ziehen lassen.
2. Das Ei mit dem Zucker, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem noch warmen, abgeseihten Kaffeesud mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Geschlagene Sahne unter die kaltgerührte Kaffeemassee heben und die in kaltem Wasser eingeweichte und anschließend in einem Topf auf dem Herd aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben.

Anrichten:

4. Die Kaffee-Kardamom-Creme in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ in die VERPOORTEN Cocktail Schalen abfüllen. Dann z.B. mit Kaffeebohnen dekorieren.
5. Anschließend die Creme ca. 1 Std. im Kühlschrank kaltstellen.

Tipp: Falls Sie Probleme mit dem Aufschlagen der Masse haben, können Sie diese auch auf dem Wasserbad aufschlagen, denn Wärme unterstützt die Gashaltbarkeit von Ei. Dabei sollten darauf achten, dass die Grundmasse abgekühlt ist, bevor Sie die geschlagene Sahne unterheben.

[Link zum Rezept: Weihnachtsdessert Kaffee-Kardamom-Creme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de