

Kaffeepralinen mit einer Eierlikör-Zimtsahne-Sauce und Karamelstückchen

Zutaten

300 ml kalten Espresso
2 Beutel GelatineFix
Zimt
Vanillezucker
150 ml Schlagsahne
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zucker zum karamellisieren



Zubereitung

Espresso je nach Geschmack mit Vanille und Zimt abschmecken. Gelantine Fix einrühren und entweder in vorhandene Silikonförmchen füllen oder in eine kleine mit Klarsichtfolie ausgelegte Auflaufform füllen. Für ca. 2 Stunden kühl stellen.

In der Zwischenzeit den Zucker in einer Pfanne langsam schmelzen und auf ein Stück Alufolie tröpfeln lassen. Kurz vor dem Anrichten die Sahne aufschlagen und das Kaffeegelee aus den Förmchen herauslösen.

Bei der Variante mit der Auflaufform einfach kleine Vierecke ausschneiden.

Mit der geschlagenen Sahne und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör anrichten.

Leser-Tipp

Geht schnell und alle Zutaten hat man zu Hause

[Link zum Rezept: Kaffeepralinen mit einer Eierlikör-Zimtsahne-Sauce und Karamelstückchen](#)

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