

Capuccino Crème auf Vanille Sabayon

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Sahnig, kräftig und vielseitig anrichtbar.

Zutaten

- ½ l. Milch
- ½ l Sahne
- 6 Eigelbe
- 1 - 2 Vanilleschoten
- 100g Zucker
- 10 Blatt Gelatine
- 30 g grob zerdrückte Kaffeebohnen
- 4 Teelöffel löslicher Capuccino
- Wenn zur Hand, etwas Moccalikör
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch erhitzen und die Kaffeebohnen darin 1/4 Stunde „ausziehen“ lassen.

Schritt2

Die Eigelb und Zucker heiß auf einem Wasserbad aufschlagen, gut ausgaren, bis sich eine lockere, voluminöse Masse entwickelt hat.

Schritt3

Die Kaffeebohnen aus der Milch passieren und mit dem Cappuccinopulver und 2 cl Moccalikör zu den Eiern geben.

Schritt4

Die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine einrühren.

Schritt5

Alles etwas auskühlen und anziehen lassen, die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt6

In Schüsseln oder Portionsförmchen, ersatzweise Kaffee Tassen füllen; 3 - 4 Std. im Kühlschrank "anziehen" lassen.

Schritt7

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Timbale oder Tassen vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten.

Schritt10

Die Capuccino Crème lässt sich vielfältig kombinieren z. B. mit :

Schritt11

Vanillerahm, geschlagener Sahne, verschiedene Fruchtpurees, Moccaliköre oder frische, vollreife Früchte nach der Jahreszeit und Saison.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Sabayonen **Tags:** cappuccino, leicht, sahnig, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/capuccino-creme-auf-vanille-sabayon/>