



# 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 Fruchtputürre`s, 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/>