

Espresso Schaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Cremes oder Mousse, Eiscreme mit Vanille

Zutaten

- 1 El lösliches Espressopulver
- 1 gehäufter Tl Zucker
- 2 Eigelb
- 50 ml Milch
- 2 El geschlagene Sahne
- Cognac, Whiskey oder Weinbrand

Zubereitungsart

Schritt1

Das Espressopulver und den Zucker zunächst in der heißen Milch auflösen, die Eigelbe dazu geben und über heißem Wasserbad mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Schritt2

(Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut „ausgegart“ sind)

Schritt3

Danach auskühlen lassen und mit 2 El geschlagener Sahne „auflockern, gern gebe ich noch einen Spritzer Cognac, Whiskey oder Weinbrand dazu

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** crème, mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/espresso-schaum/>