

Kaffee Sabayon mit Kardamon Note

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Parfaits, Cremes, Mousse und Vielem mehr

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 1/8 l heiÙe Milch
- 2 El geschlagene Sahne
- 1/8 l extra starker Mocca oder Espresso
- 2 cl Kaffeelikör
- 1 - 2 Kardamon Kapseln

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgernden Schritten:

Schritt2

Die Kardamom Kapseln zunächst mit dem heißen Mocca übergießen, etwas "ausziehen" lassen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad schaumig rühren, heiß und cremig aufschlagen.

Schritt4

Die heiÙe Milch hinzufügen, 2 - 3 min. weiterschlagen, um eine sämige Konsistenz zu erhalten.

Schritt5

Den Mocca ohne Kardamon und den Kaffeelikör hinzufügen; abkühlen lassen, die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Sabayonen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaffee-sabayon-mit-kardamon-note/>