Weiße Kaffeecreme

Das Rezept von der weißen Kaffeecreme ist für Kaffee Liebhaber ein ganz besonderes Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Zutaten

Für die Creme

300 ml	Milch
100 ml	Schlagobers
30 g	Zucker
25 g	Kaffeebohnen
4 g	Gelatinenpulver
3 EL	Kaltes Wasser

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Vanillezucker
2 Stk.	Mokkabohnen (Schokolade)

Zubereitung

1. Für die weiße **Kaffeecreme** die Milch, das Schlagobers und den Zucker in einen Topf geben, und unter Rühren stark erhitzen, nicht kochen. Denn Topf anschließend von der Herdplatte nehmen.

2. Dann die Kaffeebohnen hinzufügen und ca. 30 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit, die Gelatine mit dem Wasser nach Packungsanleitung quellen lassen.

4. Nun die Kaffeebohnen durch ein Sieb abgießen und die Kaffee-Milch dabei auffangen.

5. Jetzt die Gelatine noch in die warme Milch geben und so lange rühren, bis diese sich komplett aufgelöst hat.

6. Die Kaffee-Milch nun auf zwei Gläser verteilen, abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden fest werden lassen.

7. Vor dem Servieren nach Belieben das Schlagobers mit etwas Vanillezucker steif schlagen, auf die Creme dressieren und mit einer Mokka-Bohne dekorieren.

Tipp

Zu der Kaffeecreme kann man zusätzlich noch ein paar leckere Kekse reichen.