



Rezepte > Dessert

Espresso-Sahne-Eis

Zeit gesamt
4h 25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	125 ml
Kaffee	2 EL
Eier	3 St.
Zucker	100 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Wasser aufkochen und in einer Schüssel Kaffeepulver damit überbrühen. Espresso abkühlen lassen.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb und Zucker kurz verrühren. Dann über dem heißen Wasserbad mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 3 Min. aufschlagen, bis die Masse sehr hell wird und leicht eindickt.
3. Espresso langsam unter Rühren zugießen und weitere ca. 3 Min. über dem Wasserbad rühren.
4. In einer Schüssel Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Masse ziehen.
5. Espresso-Masse in eine flache Schale füllen und ca. 4 Std. oder über Nacht tiefkühlen, dabei mehrmals mit einer Gabel durchrühren, um die Eiskristalle zu zerkleinern. Eis mit Espresso mit einem heißen Löffel portionieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	233 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	9 g