



Latte - Macchiato - Creme Cup

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Sieht toll aus, schmeckt hervorragend

Zutaten

- 5 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 350 ml Sahne
- 280 ml Milch
- 4 Blatt weiße Gelatine
- Mark 1 Vanillestange
- Für die Mocca Creme:
 - 40 g Zartbitter Couvertüre
 - 80 ml Espresso
 - 3 El Kaffee Likör
 - 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Milch aufkochen.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und 1 kleinen Prise Salz auf einem heißen Wasserbad schaumig rühren. Die heiße Milch dazu geben, 2 - 3 min. weiter schlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt3

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren und die Masse in

Schritt4

2 Schüsseln aufteilen, dritteln.

Schritt5

In 2/3 der Menge das Vanillemark geben und auf kaltem Wasser abkühlen lassen.

Schritt6

Kurz vor dem "Stocken", 2/3 der geschlagenen Sahne unterheben und in 4 große Gläser füllen. Zunächst kalt stellen, 20 min. anziehen lassen.

Schritt7

Für die Mocca Creme die Couvertüre in heißen Espresso und Kaffee Likör auflösen und zum Rest der Creme geben.

Schritt8

Als letzte Schicht auf die Gläser verteilen, wieder kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag: Aus der Zartbitter Couvertüre mit dem Sparschäler dünne "Locken" schaben und üppig auf die Gläser verteilen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** Sieht toll aus, schmeckt hervorragend

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/latte-macchiato-creme-cup/>