

Mokka-Creme mit Sahne-Creme

Für 2 Personen

2 Eier	250 ml Milch	200 ml Schlagsahne
1 Vanilleschote	125 ml starker Kaffee	40 g Speisestärke
70 g Zucker		

Die Milch in einem Topf mit dem Zucker aufkochen lassen. Das Eiweiß von dem Eigelb trennen und anschließend das Eigelb mit der Speisestärke vermengen. Das Ei mit der Speisestärke zu der Milch geben. Den heißen Kaffee unter Rühren dazugeben und die Crème etwas abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse rühren. Die Schlagsahne steif schlagen. Die Mokka-creme in einem hohen Glas anrichten. Mit der Schlagsahne garnieren und servieren.

Hannelore Ille am 19. April 2012