

Geeister Zimt-Espresso

Für 4 Personen:

Für den geeisten Espresso:

2 Tassen doppelten Espresso	250 ml flüssige Sahne	2 EL geschrotete Kaffeebohnen
3 Msp. Zimt, gemahlen	2 Eiweiß	100 g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker	3 Eigelbe	

Für den Milchschaum:

200 ml Vollmilch	1 TL Puderzucker
------------------	------------------

Zum Anrichten:

1 TL Kakaopulver

Den Espresso, 150 ml Sahne, die Kaffeebohnen und Zimt in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd stellen und die Kaffeesahne 10 Minuten durchziehen lassen. Anschließend die Kaffeesahne durch ein feines Sieb gießen. Die restliche Sahne und die Eiweiße in getrennten Rührschüsseln steif schlagen. Die Kaffeesahne mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eigelben verrühren und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis das Eigelb bindet. Anschließend erst die geschlagene Sahne und dann das steife Eiweiß unterheben. Die Masse auf 10 Espressotassen verteilen und diese mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Milchschaum:

Die Milch mit dem Puderzucker in einen hohen Rührbecher gießen und mit einem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Auf jede Espressotasse eine Haube aus Milchschaum setzen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Christian Henze am 18. Dezember 2020