

Geeister Espresso mit Milch-Schaum

Für den Espresso:

2 Tassen doppelten Espresso 250 ml flüssige Sahne 2 EL geschrotete Kaffeebohnen
2 Eiweiß 100 g Kristallzucker 1 EL Vanillezucker
3 Eigelb

Für den Milchschaum:

200 ml Vollmilch 1 TL Puderzucker

Zum Anrichten:

1 TL Kakaopulver

Geeister Espresso:

Den Espresso, 150 ml Sahne und die Kaffeebohnen 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.

Zum Anrichten:

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

Christian Henze am 13. April 2018