

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 27. Dezember 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

## Espressocreme

**30 Minuten (ohne Kühlzeit)/ aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

4 Eigelb, 75 g Zucker, 2 Blätter Gelatine, 200 ml Milch, 100 ml frisch zubereiteter Espresso, 1/4 l Obers.

Für den Kaffeesirup: 50 g Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 100 ml frisch zubereiteter Espresso.

Zum Garnieren: geschlagenes Obers oder Milchschaum

### Zubereitung

Eigelbe und Zucker zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen (mit dem Schneebesen oder mit dem Handrührgerät). Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

In einem Topf die Milch aufkochen. Den Espresso dazu gießen. Den Espresso-Milch-Mix in die Eiercreme rühren. Alles in den Topf zurückgeben und unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgießen.

Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Creme unter Rühren auflösen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Die Creme kühl stellen, bis sie am Rand zu gelieren beginnt.

Obers steif schlagen, unter die leicht gelierte Espressocreme ziehen. Diese in Dessertgläser anrichten und nochmals 2 Stunden kühl stellen.

Für den Kaffeesirup Zucker, Vanillezucker und Espresso aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Den Sirup auskühlen lassen.

Zum Servieren etwas Sirup auf die Espressocreme geben und nach Belieben eine Haube von geschlagenem Obers oder aufgeschäumter Milch darüber geben. Achtung: Der Sirup sinkt langsam nach unten, wenn die Creme etwas länger steht.