SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Kaffee Eiscreme – cremig, aromatisch & koffeinhaltig

Für das Kaffee-Eis:

120 ml starker Espresso oder gekühlter Kaffee

600 ml Sahne

400 ml Milch oder pflanzliche Alternative

160 g Zucker

2 Prise(n) Salz

2 Teelöffel Optional: Vanilleextrakt

optionale Dekoration: Kakaopulver, Schokoladensauce oder Crispies, Espresso-Bohnen

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 5 h

Gesamtzeit: 5 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

Zubereitung:

1.

Milch, Sahne und Zucker in einem Topf langsam erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung sollte warm sein, aber nicht kochen.

2.

Das Espresso, Vanille und eine Prise Salz unterrühren, bis sich alles gleichmäßig verbunden hat.

3.

Die Mischung vollständig abkühlen lassen und anschließend mindestens 1–2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

4.

Mit Eismaschine: Die gekühlte Masse 20–30 Minuten cremig gefrieren lassen.

Ohne Eismaschine: Die Masse in einen gefrierfesten Behälter geben und alle 30 Minuten kräftig umrühren, bis eine cremige Eisstruktur entsteht (ca. 3–4 Stunden).

Serviertipps

1.

- In Dessertschalen oder Gläsern servieren
- Mit Kakaopulver oder Schokoladensauce toppen
- Als Affogato mit heißem Espresso für die Gäste servieren