

Espresso - Nuss - Creme

Zutaten:

60 g gemahlene Nüsse
60 g Zucker
50 g flüssige Butter
20 g Kokosraspeln
250 g Schlagsahne
3 Eier
100 ml kalter Espresso
15 g Sofortgelatine/Fertiggelatine
Schokokaffeebohnen



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Eigelb mit 2 EL Zucker und 1 EL lauwarmem Wasser schaumig rühren.
- Kokosraspeln, Nüsse und zwei Drittel der Gelatine vermischen.
- Zusammen mit der Butter unter die Eigelbmasse rühren.
- Kühl stellen.
- Eiweiß steif schlagen, dabei den Restzucker einrieseln lassen.
- Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Eischnee und zwei Drittel der Sahne unter die angelierte Nusscreme heben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Je einen Klecks Sahne auf die Creme setzen.
- Zwei Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Schokokaffeebohnen verzieren.