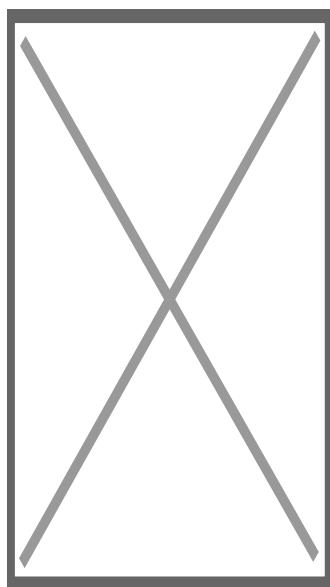




WW Cappuccino-Eis

Description



default watermark

Für 6 Personen

250 ml Milch (2 P.)

75 g Zucker (5 P.)

1 Eigelb (1,5 P.)

150 g Cremefine zum Schlagen (7,5 P.)

2 TL Instant Espressopulver

1 TL Kakaopulver

8 Mokkabohnen (2 P.)

Zubereitung:

1. Milch mit Zucker in einem Topf erwärmen. Eigelb unterrühren, bei schwacher Hitze anziehen lassen und schaumig schlagen. Masse abkühlen lassen.

2. Cremefine steif schlagen und mit Espressopulver vorsichtig unter die Masse heben. Alles in eine Eismaschine füllen oder ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen und zwischendurch cremig rühren. Cappuccinoeis in Tassen mit Kakaopulver bestäubt und mit Mokkabohnen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 4 Stunden 3

Pro Person: 3 P.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezepteadmin

default watermark