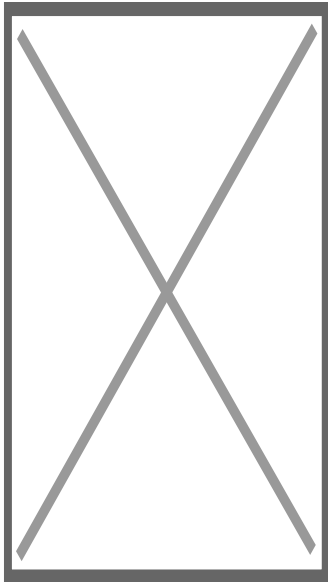




## WW Cappuccino-Eis

### 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 bestreut 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