



## Geeistes vom Kaffee

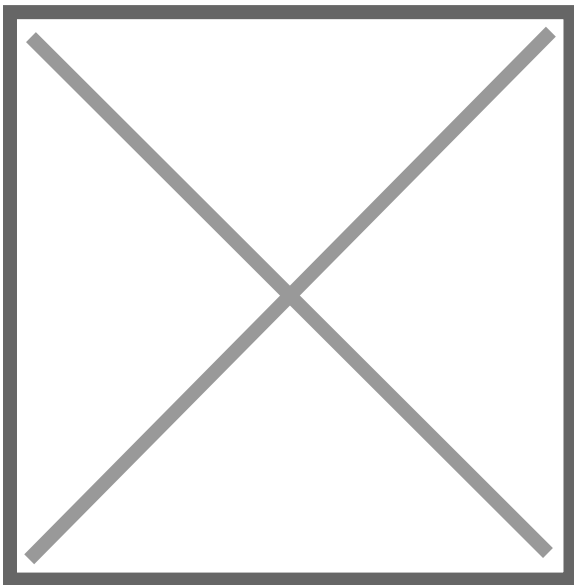
### Description

200 ml Espresso  
2 EL Kaffee Instant (Getränk)  
4 EL Zucker  
4 Eigelb  
3 EL Strohrum  
200 g Sahne

### Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die Sahne steif schlagen und unter die Zucker-Ei Masse heben. Den Instant Kaffee im Espresso auflösen, Rum dazu geben und unter die Sahnemischung rühren. In Gläser abfüllen und in den Froster stellen. Kurz vor dem Servieren heraus holen.

(Quelle: [www.vox.de](http://www.vox.de))



### Category

1. Desserts

**Date Created**

Juli 8, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*