

Frozen Cappuccino mit Giotto



Zutaten für 4–6 Personen:

- 20 g Kaffeebohnen
- 350 ml Sahne
- 115 g Zucker
- 100 ml starker Espresso
- 50 ml Milch
- 115 g Zucker
- 4 Eigelbe (M)
- 8 Giotto

Schwierigkeitsgrad: 

Zubereitungszeit: ca. 50 min.

Gefrierzeit: 3–4 Std.

So wird's gemacht:

- 1.** Die Kaffeebohnen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten bis sie duften. In eine Schüssel geben und mit 150 ml Sahne und 15 g Zucker verrühren. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2.** Für das Eis Espresso und Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen. Die Eigelbe in eine Schüssel über ein kochendes Wasserbad geben und die heiße Espressomilch unterrühren. Die Masse auf dem Wasserbad cremig aufschlagen und in einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Die restliche Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Eismasse in die Kaffeetassen füllen, und dabei etwa 1 1/2 cm bis zum Tassenrand frei lassen. Für 3–4 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
- 3.** Die eingelegten Kaffeebohnen durch ein Sieb schütten und die aufgefangene Sahne halb steif schlagen. Als Häubchen auf die gefrorenen Tassen geben. Mit Giotto belegen und servieren.

Tipp: 40 g Haselnusskrokant fein mahlen und mit einem Sieb den geeisten Cappuccino mit Giotto bestäuben und servieren.