

Geeister Kaffee mit Baileys

Für ca. 10 Personen

Zutaten

Parfait:

100 g Sahne
10 g Instantkaffee
25 g Kaffeebohnen
3 Eigelb
2 Eiweiß
80 g Zucker
3 EL Baileys
120 g Sahne

Dekoratio n:

100 g Sahne
Zucker
Schokoladenspäne

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten plus Kühlzeit und Zeit zum Gefrieren

1. Sahne mit Instantkaffee und den Kaffeebohnen aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen.
2. Die Eigelbe mit 40 g Zucker in einer Schüssel über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die aromatisierte Sahne und den Baileys unterrühren und weiterschlagen bis eine dickflüssige Creme entstanden ist. Zum Abkühlen, kühl oder in Eiswasser stellen und dabei öfters umrühren.
3. Eiweiße steif schlagen, dabei die restlichen 40 g Zucker einrieseln (sollten die Eiweiße älter als 5 Tage sein, dann durch ca. 100 ml steif geschlagene Sahne ersetzen). 120 g Sahne steif schlagen.
4. Eischnee und Sahne unter die abgekühlte Kaffeecreme ziehen, in 10 Espressotassen füllen und zugedeckt ca. 3 Stunden, besser über Nacht, ins Gefrierfach stellen.
5. Vor dem Servieren den geeisten Kaffee etwas antauen lassen. 100 g Sahne für die Dekoration steif schlagen, auf den geeisten Kaffee geben und mit den Schokoladenspänen verzieren.

Statt mit Baileys kann man den Kaffee auch einmal mit Kakao- oder Nusslikör zubereiten.