



Menge 4 Portionen



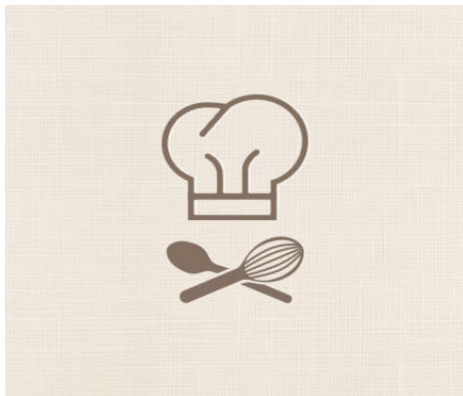
Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

DATTEL-KAFFEECREME

Orientalisches Dessert – schaumig leicht.



Zutaten

150 g	frische Datteln
1 EL	Instantkaffee
3 Blatt	weiße Gelatine
2	Eigelb
40 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
125 ml	Milch
250 g	Sahne

Zubereitung

1. Die Haut der Datteln abziehen, Früchte der Länge nach halbieren und den Kern herausnehmen. Dattelhälften in feine Streifen schneiden.
2. Kaffee in 125 ml kochendem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen.
3. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann Milch und Kaffee unterrühren. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in etwas heißer Flüssigkeit auflösen, ebenfalls unterrühren und die Creme kaltstellen.
4. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Dattelpstreifen unterheben, dann Schlagsahne unterziehen. Das Dessert gut gekühlt servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.