



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

WIENER MOCCACREME MIT ZWETSCHGEN

Ein Hauch von Kaffeehaus-Ambiente liegt in der Luft, wenn diese österreichische Kaffee-Sahne-Creme mit glasierten Zwetschgen serviert wird.



Zubereitung

- 1.** Kaffee zubereiten. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Kaffee auflösen. Abkühlen lassen. Dann Eigelb unterrühren.
- 2.** Milch und braunen Zucker zum Kochen bringen und unter Rühren mit dem Schneebesen unter die Kaffeemischung heben. Creme etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3.** Sahne steif schlagen, Löffelbiskuits in Stücke brechen. Wenn die Creme anfängt zu stocken, vorsichtig zuerst Sahne und dann Löffelbiskuits unterheben. Creme in Portionsschälchen füllen und nochmals für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 4.** Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln.
- 5.** In einem Topf braunen Zucker schmelzen, mit Zwetschgenwasser ablöschen und Zwetschgen mit dem Zimt darin glasieren. Zusammen mit der Creme servieren.
- 6.** Tipp: Statt frischer Zwetschgen können Sie auch Früchte aus dem Glas nehmen.

Zutaten

Für die Moccacreme:

250 ml	starker Kaffee
6 Blatt	weiße Gelatine
3	sehr frische Eigelb
500 ml	Milch
130 g	Diamant Brauner Zucker
200 g	Sahne
200 g	Löffelbiskuits

Für die Zwetschgen:

350 g	Zwetschgen (vorbereitet gewogen)
30 g	Diamant Brauner Zucker
60 ml	Zwetschgenwasser (oder Apfelsaft)
1 TL	Zimt

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.