Espresso Jelly

Die herrliche Kombination aus bittersüßem Gelee und süßer Schlagsahne ist ein echter Geschmackshit.

In Stückchen geschnittenes Gelee in gekühltem Milchkaffee ergibt ein herrlich erfrischendes Getränk, das Sie am besten durch einen dicken Strohhalm genießen. Entdecken Sie dieses außergewöhnliche Gaumenerlebnis.

2 Portionen

Zutaten

Espresso-Gelee
150 ml Espresso
25 g Kristallzucker
5 g Gelatine (gemahlen oder als Blatt)
65 ml Wasser
Sahnecreme
30 ml Schlagsahne
10 g Kristallzucker
Einige Minzblätter

Einstellungen des Kaffeevollautomaten NC-ZA1

Wählen Sie „Espresso“
Menge: 100 ml

Zubereitung

1

Weichen Sie die Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser ein. Bereiten Sie den Espresso zu und geben Sie ihn in eine Schüssel. Geben Sie den Zucker hinzu und lösen Sie ihn zusammen mit der ausgedrückten Gelatine im noch heißen Espresso unter Rühren auf.

2

Füllen Sie die Masse in einen eckigen Behälter und lassen Sie sie etwas abkühlen. Stellen Sie den Behälter anschließend für etwa 30 Min. in den Kühlschrank, damit die Masse abkühlen und fest werden kann.

3

Schlagen Sie die Sahne mit dem Zucker auf.

4

Nehmen Sie das fest gewordene Gelee aus dem Kühlschrank, schneiden Sie es in Würfel und geben Sie es in eine Schale. Geben Sie etwas von der Schlagsahne obenauf und verzieren Sie alles mit Minzblättern.