

# Zabaione Eiskaffee



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

## **Zutaten:**

Vorbereitung: Kaffee kalt stellen

75 ml Kaffee

1 EL Zucker

Vanilleextrakt

3 Eidotter

## *Fertigstellen:*

kalter Kaffee

Vanilleeis

Karamellzucker oder Schokoladenstreussel

## **Zubereitung:**

75 ml Kaffee, Zucker und Vanilleextrakt in die Cooking Chef geben, Ballonschneebeesen einspannen, alles verrühren und die Temperatur auf 90 Grad stellen. Die Dotter nach und nach dazugeben. Alles auf voller Geschwindigkeit, Pulstaste drücken wenns langsam wird bis es zu piepen aufhört.

Dann solange rühren bis 80 Grad erreicht sind und dann die Temperatur ganz auf 0 drehen.

Nun so lange rühren bis die Temperatur abgesunken ist



Eine Glas mit kaltem Kaffee füllen bis zur Hälfte, eine Kugel Vanilleeis reingeben und schön mit einer Zabaionehaube versehen. Zur Deko Karamellzucker oder Schokostreusel drauf .

Das Eis kann man auch weglassen.

Das Ganze kann man auch mit Orangensaft und Sekt machen dann ist es ein Zabaioneengel.