



KENO  KENT

KÜCHE

Cappuccino Crème



### Zutaten für 4 Personen

6 Blatt Gelatine  
400 ml starker Kaffee  
Schuss Amaretto oder Kaffeelikör  
400 ml Sahne  
1 EL TNT Zucker Tonka & Tahiti

### Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.  
Anschließend das Wasser abschütten, die Gelatine mit dem warmen Kaffee übergießen und mit einem Schneebesen glatt rühren.  
Einen Schuss Likör zugeben, umrühren und dann solange in die Kühlung stellen, bis die Masse am Schüsselrand anzieht bzw. fest wird.

In der Zwischenzeit die Sahne mit 2 EL Zucker steif schlagen.  
Den halbfesten Kaffee aus der Kühlung nehmen und die Hälfte der Sahne unterheben.

Die Masse in Gläser füllen, die restliche Schlagsahne darauf verteilen und mit TNT Zucker bestreuen.  
Für 1 Stunde in die Kühlung stellen, anschließend kann serviert werden.

### TIPP!

Man kann auch auf die Gelatine verzichten und den Kaffee unter Rühren solange mit Sahnefest einstäuben bis dieser cremig fest wird.