

## MOKKAPARFAIT



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Vertrauenswürdige Produktion

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Tiefkühlen: ca. 4 Stunden*

*Für 8 Mokkatassen von je 1 dl Inhalt*

- 3 Eier, verquirlt
- 135 g Zucker
- 0,75 dl Espresso-Kaffee, ausgekühlt
- 2,75 dl Vollrahm, steif geschlagen



### ZUBEREITUNG

- 1 Eier und Zucker in einer Chromstahlschüssel im warmen Wasserbad mit dem Mixer oder Schwingbesen schlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist. Achtung: Das Wasserbad darf nicht kochen, die Masse soll warm, aber nicht heiss werden.
- 2 Auf Eiswasser oder im kalten Wasserbad mit dem Schwingbesen kalt schlagen.
- 3 Kaffee mit dem Schwingbesen darunterrühren.
- 4 Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunterziehen. In einen Massbecher geben.
- 5 In die Tassen füllen.
- 6 Zugedeckt im Tiefkühler 3-4 Stunden gefrieren.