

# Alles kalter Kaffee

Die besten Sommerdesserts mit Kaffeegeschmack.





## Caffè freddo

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.  
Für 4 Gläser von je ca. 2 dl,  
in den Tiefkühler gestellt

**7 dl heisser Espresso**

**5 EL Zucker**

**350 g Eiswürfel**

**2 dl Rahm**

**2 EL Kaffeelikör (z. B. Kahlua)**

1. Espresso und Zucker rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Eiswürfel in einen Messbecher geben. Espresso dazugießen, kurz umrühren, durch ein Sieb in die Gläser gießen.
3. Rahm mit dem Likör knapp steif schlagen, auf dem Kaffee verteilen.

**Portion:** 246kcal, E 1 g, Kh 19 g, F 17 g



## Weisse Kaffeeglace Catalan

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Kühl stellen: ca. 14 Std.  
Gefrieren: ca. 20 Min.  
Für 4 Schälchen von je ca. 1½ dl,  
in den Tiefkühler gestellt

**4 dl Rahm**

**1 dl Milch**

**50 g Kaffeebohnen**  
(z. B. La Semeuse Mocca)

**2 frische Eier**

**120 g Rohrzucker**

**4 EL Rohrzucker**

1. Rahm und Milch mit den Kaffeebohnen aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. ziehen lassen.
2. Rahm durch ein Sieb in eine Pfanne gießen. Eier und Zucker mit dem Schwingbesen darunterühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme absieben, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Creme in die Glacemaschine gießen, ca. 20 Min. gefrieren.
3. Glace in die Schälchen verteilen, glatt streichen. Je 1 Esslöffel Zucker gleichmässig auf die Glace verteilen. Mit der Flamme des Bunsenbrenners caramolisieren, sofort servieren.

**Tipp:** Glace ohne Glacemaschine zubereiten: Creme in eine weite Chromstahlschüssel gießen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

**Portion:** 573 kcal, E 8 g, Kh 46 g, F 40 g