

Kaffee - Whiskey - Creme

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

70 g Butter
70 ml Kaffee, aufgekocht
3 EL Kakaopulver
500 ml Milch
1 Stk. Orange
250 ml Rahm
8 EL Rohrzucker
1 Prise Salz
4 EL Speisestärke
1 Stk. Vanilleschote
5 EL Whiskey



Zubereitung:

Die frische Butter mit 380 ml Milch in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen.

Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale gründlich abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze auskratzen.

Dann den Zucker, Speisestärke, Vanillemark, Salz und Orangenschale in einem Schälchen gut verrühren.

Diese Mischung in die kochende Milch rühren und erneut unter Rühren aufkochen lassen.

Den Kaffee aufkochen und mit dem Whiskey und Kakaopulver in den Topf rühren. Dann den Topf vom Herd nehmen und gut abkühlen lassen.

Den Pudding während dem Abkühlen ab und an durchrühren.

Unterdessen den Rahm mit dem Mixer steif schlagen und unter die ausgekühlte Creme heben.

Creme kann sofort serviert werden.

Weinempfehlung:

Espresso

Kochabend:

7. Nov, 2018 / Bruno