



ESPRESSOGELEE MIT VANILLE-SAHNE

Zutaten:

10 Blätter weiße Gelatine
75g Zucker
½ l gekochter Espresso
4cl Brandy
¼ l Schlagsahne
2 Päckchen Vanillezucker
Etwas gemahlener Kaffee zum Bestreuen.

Zubereitung:

Die Gelatine einweichen. Zucker und fünf Esslöffel Wasser zum Kochen bringen und zwei Minuten kochen. Den heißen Espresso dazugießen. Die Flüssigkeit mit Brandy abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Kaffee auflösen. In eine kalt ausgespülte flache Form (Durchmesser etwa 24cm) gießen. Über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

Zum Servieren das Gelee in Würfel schneiden. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Sahne und Geleewürfel auf einem Teller anrichten, mit Kaffee bestäuben.