

Eiskaffee

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Einfrieren: ca. 6 Stunden
Ergibt 6- 8 Gläser

Zutaten:

- 1 Espresso 20- 40g (je nach Geschmack)
- 150g Zucker
- 500g Rahm
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 10-30 g Kirsch (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Espresso rauslassen und erkalten lassen.
2. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 10** pulverisieren. Umfüllen, zur Seite stellen. Mixtopf muss nicht ab gespült werden.
3. Rührhaufsatz einsetzen. Rahm zirka **1 bis 2 Min. / Stufe 3.5** bis zur gewünschten Festigkeit unter Beobachtung steif schlagen. Puderzucker dazu geben und **5 Sek. / Stufe 3** mischen. Umfüllen und zur Seite stellen. Mixtopf spülen.
4. Rührhaufsatz einsetzen, Eier begeben und **6 Min / Stufe 4** schaumig schlagen.
5. Nochmals **8 Min. / Stufe 3,5** schaumig schlagen
6. Rührhaufsatz entfernen. Rahmzucker, Kirsch, kalter Espresso begeben und **6 Sek. / Stufe 4** alles zusammen mischen. Kurz noch mit dem Spatel alles zusammen mischen.
7. In Kaffeegläser abfüllen und für mindestens 6 Stunden einfrieren.
8. Mit Schlagrahm, servieren und geniessen.

