

Jamaicanische Kaffeecreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

120 gr Zucker, 40 ml Wasser, 200 ml Vollmilch, 160 ml Sahne, 1 Esslöffel Instant-Kaffeepulver, 2 Eier, 2 Eigelb, 2 Esslöffel Kahlúa (Kaffeelikör), 40 gr Zucker.

Die Zubereitung:

Am Besten (von den Mengenangaben läßt sich dieser Nachtisch für 6 Personen zuzubereiten) Backofen auf 170 Grad vorheizen, sechs Puddingformen (je ca. 100 ml Fassungsvermögen) in eine große ofenfeste Form stellen und im Ofen 10 Minuten aufheizen, bis sie sehr heiß sind. Wasser und 175 gr Zucker in der Zwischenzeit in einem kleinen, schweren Topf aufkochen und ca. 10 Minuten ohne umrühren lang kochen, bis der Zucker goldgelb ist. Das Karamel in die vorgeheizten Förmchen füllen, dabei die Förmchen drehen, bis der Boden gleichmäßig bedeckt ist und alles vollständig abkühlen lassen. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und den löslichen Kaffee einrühren. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen und den Kaffeelikör und die restlichen 50 gr Zucker mit dem Schneebesen unterrühren. Nach und nach die Sahne/Milch unterrühren, alles durch ein Sieb gießen und in die Förmchen füllen. Die Förmchen wieder in die Form setzen, diese mit heißem Wasser füllen, bis die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Im Backofen für rund 50-60 Minuten garen, bis an einem Holzspieß nichts mehr haften bleibt. Aus der großen Form nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen. Vor dem Servieren mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen.

Guten Appetit!