

## Cappuccino-Creme

(8 Portionen)

Zeitbedarf: 45 Min.



100 g Zucker 400 ml Milch	in erwärmen und auflösen.
4 Eigelb	in einer Schüssel verrühren und die abgekühlte Milch zugeben. Mit dem Schneebesen gut aufrühren.
6 Blatt Gelatine	in etwas Wasser einige Minuten einweichen, dann gut ausdrücken und zu der Mischung zugeben.
6 EL Cappuccinopulver Vanille (= 60 g)	unterschlagen. Vollständig abkühlen lassen.
1 Becher Sahne (200 g)	(gut gekühlt) steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf 8 Kaffeetassen aufteilen und für einige Stunden kalt stellen.
1 Becher Sahne (200 g)	(gut gekühlt) vor dem Servieren halb steif schlagen und auf die Creme verteilen. Mit Kakao bestäuben.

© DF

### Kalkulation:

Kalkulation	Personen:	8
400 ml Milch		0,40 €
100 g Zucker		0,15 €
4 Eier		0,60 €
6 Blatt Gelatine		0,90 €
60 g Cappuccinopulver		0,50 €
2 Becher Sahne		0,66 €
	<b>Summe:</b>	3,21 €
	<b>pro Person:</b>	0,40 €