

IRISH COFFEE KARAMELL- CREME & VANILIO

🕒 10 min

👤 Mittel

MATERIALIEN

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

6 Kapseln Vanilio (6 x 40 ml).

Für das Karamell:

100 g Zucker
4 EL Wasser
4 EL Whiskey.

Für die Creme:

30 ml Milch
100 ml Schlagobers
6 EL Whiskey
4 Eier
100 g Rohrzucker
2 Prisen Vanille.

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200°C (Ober- und Unterhitze, Gas Stufe 6-7)

Für das Wasserbad 1 Liter Wasser erhitzen.

Weißer Zucker mit dem Wasser in eine Topf aufkochen lassen und vom Her nehmen, sobald sich bernsteinfarbener Karamell gebildet hat und den Whiskey hinzufügen.

Das Karamell auf 6 Förmchen verteilen.

Eier und Rohrzucker schlagen, aber aufhören, bevor die Masse schaumig wird. Milch, Schlagobers, Vanille und Whiskey hinzufügen und auf das Karamell in die Förmchen gießen.

Die Förmchen in eine Auflaufform stellen, das kochende Wasser um die Förmchen gießen und 20-30 min. garen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

genießen Sie dazu einen espresso Vanilio (40 ml).