

## Crema di Caffé con Gelato Vaniglia

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

### Zutaten für 8 Personen

- 1,5 l Vanille-Glacé
- 4 EL löslicher Kaffee (Nescafé)
- 120 g brauner Zucker
- 260 ml Eiswasser

### Zur Deko:

- Kaffeebohnen
- Bitteres Kakaopulver



### Zubereitung

- Das Wasser ins Gefrierfach stellen, bis es wirklich eiskalt ist
- Die Dessertschalen ebenfalls eisen (oder vor dem Anrichten mit Eiswürfeln ausgiebig kühlen)
- Das eiskalte Wasser zusammen mit dem löslichen Kaffee und dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (von Stufe niedrig am Anfang bis höchste Stufe) solaaaaange schlagen, bis die Mischung eine cremige Konsistenz aufweist.
- Je eine volle Kugel Vanille-Glacé in die Dessertschale geben mit der Crema di Caffè bedecken
- Mit Kakaopulver bestäuben und mit Kaffeebohnen dekorieren und SOFORT servieren