



## Dessert

# Coviglia al Caffé

Neapolitanisches Halbgefrorenes

## Rezept für 6 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Kubikliter (1/100)

4	Eigelb
240 gr	Zucker
2	Espresso-Tassen starker Kaffee
3,5 dl	Rahm
3	Eiweiss
1 Beutel	Vanillezucker
	Einige Kaffeebohnen (ganze) zum garnieren
1 dl	Rahm steif geschlagen

## Zubereitung:

Eigelb, Zucker	Die Eigelbe 4 EL Zucker zu einer dickflüssigen (sämigen) Crème schlagen. Den restlichen Zucker im Kaffee auflösen.
Kaffee, Rahm	Den mit Zucker versetzten Kaffee unter die Crème mischen. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die kalte Eicrème ziehen.
Eiweiss, Vanillezucker	Eiweiss mit Vanillezucker zu Schnee schlagen und unter die Crème heben.  Die Crème entweder in Portionenschalen oder in hohen Metallbechern 3-4 Stunden gefrieren lassen (Tiefkühler).
Geschlagener Rahm, Kaffeebohnen	Die Becher mit etwas geschlagenem Rahm und Kaffeebohnen servieren.

---

**Tip:** Man kann diese Coviglia mit verschiedenen Aromen zubereiten: mit Schokolade, mit geriebenen Haselnüssen, mit Früchten (dann weniger Eigelb verwenden und nach Belieben Fruchtmark unter die Crème ziehen).

---