

Hier und heute



Pflaumendessert mit weißer Kaffeecreme

Theresa Knipschild zaubert ein köstliches Dessert im Glas – mit aromatisierten Pflaumen, feiner weißer Kaffeecreme und getränktem Löffelbiskuit.

Rezept

Pflaumendessert mit weißer Kaffeecreme

von Theresa Knipschild für 4-6 Desserts

Zutaten für die weiße Kaffeecreme

- 400 ml Milch oder Milchalternative
- ca. 20 Kaffeebohnen oder 1 EL gemahlenes Kaffeepulver
- 2 Kardamomkapsel, 1 Sternanis, 1 Zimtstange - alternativ 1 TL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 200 ml Sahne, kalt
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (37g)
- ca. 50 g Löffelbiskuit
- wahlweise etwas starken Kaffee oder Orangensaft
- Als Deko: Kakaopulver und Mokkaböhnchen aus Schokolade

Zutaten für die Pflaumen

- 400 g Pflaumen
- 50 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 70 ml Rotwein oder roten Traubensaft
- optional: etwas Zimt nach Geschmack

Zubereitung

Die Gewürze für die Kaffeecreme in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Milch in einem kleinen Topf auf circa 60 °C erwärmen und die Gewürze und Kaffeebohnen hineingeben. Milch mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, an einem kalten Ort abgedeckt ziehen lassen. Dann die Milch durch ein Sieb geben. 100 ml der aromatisierten Milch mit Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Salz aufkochen und das angerührte Pulver dazugeben und ca. 50 Sekunden unter Rühren köcheln lassen. Mit Folie direkt an der Oberfläche abdecken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Zucker in einer Pfanne mit etwas Wasser bernsteinfarben karamellisieren. Mit Rotwein oder Traubensaft ablöschen und circa eine Minute einkochen lassen. Pflaumen in den Sud geben und kurz aufkochen lassen. Wer mag, kann mit etwas Zimt würzen. Abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Die Kaffeecreme gründlich durchrühren. Die Sahne unterheben. Mit Löffelbiskuits, Pflaumen und Creme in Gläser schichten. Wer mag, kann die Löffelbiskuits mit starkem Kaffee oder Orangensaft tränken. Mit der Creme enden und die Gläser mit etwas Kakaopulver bestäuben und essbaren Mokkaböhnchen garnieren.