# Cappuccino-Parfait
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

100 ml Espresso, 2 Eier, 1 Dotter, 75 gr Kristallzucker, 40 ml Kaffeelikör, 300 ml Schlagsahne, Kakao.

**Die Zubereitung:**

Sechs Mokkatassen (Inhalt ca. 100 ml) vorbereiten.
Espresso auf die Hälfte einkochen und abkühlen lassen. Eier, Dotter und Zucker über Wasserdampf dickcremig aufschlagen, vom Dampf nehmen und kalt rühren. Kaffee und den Likör nach und nach in die Eimasse rühren. Sahne steif schlagen, ein Drittel in die Masse rühren, übrige Sahne behutsam unterheben. Masse in Tassen füllen und ca. 3 Std. gefrieren. Die Parfaits mit Kakao bestreuen und servieren.

Guten Appetit!