

# Mocca-Crème

## Zutaten:

500g Milch

35g Maisstärke

10g Kakaopulver (kein Trinkkakao)

1 Ei

90g Zucker

10g Vanille-Zucker

1 Prise Salz

10 – 15 g Instant-Kaffee (je nach Geschmack)

## Herstellung:

Die Maisstärke und das Kakaopulver mit einem Teil der Milch vermischen (nicht mehr als 50g) und dann das Ei dazu geben und alles gut verrühren.

Die restliche Milch, das Salz und den Zucker, Vanille-Zucker und Instant-Kaffee zusammen in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Anfangs etwas mit dem Schneebesen in der Milch rühren, damit der Zucker nicht ansetzt.

Wenn die Milch kocht, die Milch-Eier-Maisstärke-Mischung noch einmal gut verrühren und in die kochende Milch unterrühren. Mit dem Schneebesen langsam weiter rühren, bis die Mocca-Crème wieder kocht, aber nicht anbrennt. Etwa 1 min unter Rühren kochen lassen und dann in eine frische Schale oder Schüssel schütten. Dann bitte die Creme probieren und sollte sie etwas zu wenig nach Kaffee schmecken, einfach etwas mehr Instant-Kaffee unterrühren und mit Frischhaltefolie sofort abdecken und die Folie auf der Mocca-Creme festdrücken. Dadurch entsteht keine Haut auf der Crème.

Diese kann vielfältig eingesetzt werden.