

Espressodessert uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

3 eieren
2 el suiker
1 pakje vanillesuiker
250 ml slagroom
100 ml sterke espresso
1 mespuntje kaneel
1/2 tl cacaopoeder

Stap 2 | Ingrediënten mengen

Meng alle ingrediënten voor het espressodessert door elkaar. Gebruik hiervoor een garde en klop het geheel stevig door. Giet het espressomengsel door een zeef in een maatkan.



Stap 3 | Afdekken & stomen

Verdeel het espressomengsel over vier hittebestendige schaaltes. Dek ze af met huishoudfolie en plaats de schaaltes in een stoomschaal met gaatjes. Schuif de schaal in de stoomoven. Selecteer de stoomfunctie op je apparaat en stel in op 85 graden. Laat het espressodessert in 20 tot 22 minuten gaar worden. Het dessert is klaar als het oppervlak elastisch aanvoelt.



Stap 4 | Genieten

Haal de schaaltes uit de stoomoven en laat heel even afkoelen. Garneer het espressodessert met wat vers fruit, zoals aardbeien, frambozen of bosbessen. Zeef als laatste nog wat poedersuiker erboven.

