

Cappuccino-Mousse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nadine Detzel

Zutaten:

7 Blatt Gelatine

200 ml Espresso

175 g Zucker

250 g Mascarpone

500 g Sahne (davon 100 zum Verzieren)

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Espresso etwas abkühlen lassen und mit Zucker vermischen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Mascarpone unter die noch warme Masse rühren (Flexirührer) und kalt stellen bis das Ganze zu gelieren beginnt.

Sahne mit Ballonschneebeisen steif schlagen (etwas Sahne zur Verzierung abnehmen) und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Kann man entweder wie hier abgebildet in Schokocups füllen oder wie ich das auch schon gemacht habe einfach in Kaffeetassen mit Mokka Bohne und Sahne sowie etwas Kakao dekoriert.

Das Ganze am besten über Nacht festwerden lassen.

Ich mach das gerne einen Tag davor und schlag die Sahne zur Verzierung frisch.

Tipp:

Um Schokoformen selbst zu machen: Kuvertüre in CC mit Flexielement temperieren und eine Silikonmuffinform zweimal ausstreichen (ich hab einen Silikonbackpinsel genommen... funktioniert aber sicher mit allem anderen auch). Ab in den Kühlschrank und vorsichtig aus der Form lösen.

Deko ist ein Karamell-Mandel-Segel.

Crepe Rezepte Crepe-Teig – Variationen



Foto von Amira Rohnke/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

nach Amira Rohnke

Zutaten (für 3 Crepes):

1 Ei

40 Gramm VK-Mehl (mit normalem Weißmehl wird er noch feiner)

83 ml Milch

10 gr geschmolzene Butter

Salz

Zubereitung:

30 Sekunden in der GM laufen lassen, ausbacken, fertig.

2. Rezept

nach Anna Wintermann

Zutaten (für ca. 20 Crepes):

150g Mehl

150 ccm Milch

2 1/2 EL Flüssige Butter

3 kleine Eier

etwas Zucker oder Salz je nach Füllung.

Zubereitung:

Alles in den Blender, dann min 30min im Kühlschrank zum Quellen stellen.

3. Rezept

nach Waltraud Kogler

Zutaten:

120 g Mehl

3 Eier

30 g zerlassene Butter

1/4 Liter Milch

1 Prise Salz

oder:

150 g Mehl

2 Eier

50 g zerlassene Butter

1 EL Öl (kein Olivenöl!)

200 ml Milch

1 Prise Salz

Zubereitung:

wie vor

4. Rezept

nach Gisela M.

Für 25-30 Crepes bzw. 4-6 Personen. Dieser Teig lässt sich

auch gut in Crepe-Maker zubereiten.

Zutaten:

250 gr. Mehl

0,5 TL Salz

4 Eier

2 EL zerlassene Butter

0,25 L Milch

0,25 L Wasser

für süsse Crepes zusätzlich:

100 gr. Zucker

wer mag 2 EL Rum

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde und die Hälfte der Flüssigkeit (zzgl. Zucker bei süssen Crepes) geben. K-Haken einsetzen und einige Minuten schlagen. Der Teig ist dickflüssig.

Dann Eier, Salz und zerlassene Butter und restliche Flüssigkeit einrühren.

Alternativ geht auch die Zubereitung im Blender.

Die Crepes werden hauchdünn und zart.

5. Rezept

nach Amira Rohnke

Zutaten:

100 g Mehl

1/8 L Milch

1/8 L Wasser

1/4 TL Salz

2 TL Zucker

3 Eier

Zubereitung:

Alles mit Ausnahme der Eier ein paar Runden im Blender drehen

lassen, dann
3 Eier dazugeben,
nochmal mixen und dann den Teig mindestens eine Stunde ruhen
lassen.
Werden super schön dünn.