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 Ballonschneebesen 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 Mokkabohne 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.

Tiramisù mit Schokoladenbiskuit

Foto: wird noch nachgereicht

Fazit nach dem Ausprobieren:
War sehr lecker, schmeckte am Folgetag wie ein Stück Schokoladentorte.
Erfahrung beim Schichten: Biskuit hatten wir noch größere Mengen über, Creme fehlte zum Schluss.
D.h. beim nächsten mal würden wir die Zutaten der Creme um das doppelte erhöhen.
Dann dürfte die Menge für mind. 12 Personen reichen.
Anstelle dem Rum im Rezept haben wir Masalawein verwendet, was sehr lecker war. Alternativ hätten wir Amaretto genommen.
Grüße Gisela

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift “Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016”

Zutaten:
650 gr. Biskuit mit Kakao, bestehend aus 150 gr. Mehl Type 00 (Alternativ 405), 150 gr. Zucker, 6 Eier, 30 gr. Backkakao, 20 gr. Butter

200 gr. Mascarpone
200 gr. Sahne
120 gr. Zucker
80 gr. Eigelb
2 gr. Gelatine
1 Vanilleschote
100 ml Espresso
200 ml Rum

Zubereitung:
Für Biskuit die Eier mit Zucker im Kessel mit Ballonschneebesen für 10 Minuten auf höchster Geschwindigkeit schlagen. Mit Unterhebrührelement Mehl und gesiebten Kakao zufügen. Eine Tortenform mit 22 cm Durchmesser einfetten und im Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gebt den Zucker in den Kessel mit 60 ml Wasser/Temperatur 120 Grad ohne ein Rührelement. Lasst das Wasser kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die eingestellte Temperatur erreicht ist.

In einem anderen Kessel gebt ihr das Eigelb mit der ausgekratzten Vanilleschote. Schlagt es auf bei höchster Stufe für 10 Minuten (Ballonschneebesen) und giesst den Zucker zu.

Fügt nun die Gelatine (für ein paar Sekunden ausgedrückt und im Wasserbad gerührt, bis es sich aufgelöst hat) zu.

Schlagt die Sahne mit dem Ballonschneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit für 5-6 Minuten (Anmerkung: Achtung, damit es keine Butter gibt. Die angegebene Dauer könnte zu lange sein).

Fügt der Eigelbmischung mit dem Unterhebrührelement die Mascarpone und die Sahne zu.

Schneidet den Biskuit in Scheiben und stecht mit einem Dessertring Kreise aus in der Größe der Gläser, die ihr für

das Dessert benutzt.

Tränkt den Biskuit leicht mit dem gemischten Espresso-Rum.

Füllt die Gläser mit den Schichten im Glas (Biskuit und Mascarponecreme). Schließt mit der Creme ab und bewahrt das Dessert im Kühlschrank auf, damit es fest wird.

Wenn ihr das Dessert serviert, kann man es nach Belieben mit Kakao, Schokoladenstreusel und Kristallzucker bestreuen.

Alternativ kann man das Tiramisu auch mit gehackten Nüssen dekorieren.

Frappuccino

Zutaten:
Espresso
3/4el Glas Milch
Eiswürfel nach Belieben
ggf. Sirup (Monin z.B. Karamell o.ä.)

Zubereitung:
Espresso wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen

Zusammen mit Milch und Eiswürfel im Blender mixen, wird wunderbar cremig.

In Glas umfüllen und ggf. Sirup darüber geben.