

Kaffee-Kakao-Creme

Für 4 Personen

Für das Mousse:

200 g Espresso	250 g Butter	250 g Zartbitter-Kuvertüre
145 g Kakaopulver	250 g Eigelb	150 g Zucker
450 g Sahne		

Für den Milchschaum:

250 g Milch	150 g Kondensmilch	1 Vanillestange
10 g Stärke	1 Rippe Zartbitter-Kuvertüre	Zimtblüte (gemahlen)

Für das Kaffee-Kakao-Mousse:

Den Espresso mit der Butter, der Kuvertüre und dem Kakaopulver ausschmelzen.

Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend einen Teil von der Eigelbmasse in die Espresso-Kuvertüre einrühren, bis eine Bindung entsteht. Erst dann den Rest der Eigelbmasse dazugeben.

Die Sahne steif schlagen und ebenfalls in die emulgierte Masse einarbeiten und kalt stellen.

Für den Milchschaum:

Für den Milchschaum die Milch, die Kondensmilch und die Vanillestange aufkochen und mit der Stärke abbinden. In eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.

Etwas Kuvertüre schmelzen, auf Backpapier verstreichen und ebenfalls kalt stellen.

Die Creme in Dessertschälchen geben und mit dem Milchschaum besprühen. Ein Stück von der erkalteten Kuvertüre in die Creme stecken und mit der gemahlene Zimtblüte bestreuen.

Christian Lohse am 09. Dezember 2017