

KAFFEE LUNGO UND SCHOKOLADENFONDANTS MIT KAFFEE-RAHMCREME

🕒 1 Min.

👤 Mittel



MATERIALIEN

Lungo_Tassen (150ml)
Töpfe
Ofen
Schneebeesen
Silikon_Kuchenformen
Schüssel

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEEES



ZUTATEN

Kaffee:
Kapseln Vivalto Lungo Grand Cru
Für Das Rezept:
Kapsel Vivalto Lungo Grand Cru
100g Dunkle Schokolade
100 G Butter
Eier
100 G Zucker
40 G Mehl
300 MI Milch
Eiweiss
50 G Zucker

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

Kaffee Lungo:

- Die 4 Gläser unter heissem Wasser aufwärmen
- Die vier Vivalto Lungo Grands Crus in den vier LungoTassen zubereiten

Schokoladenfondants mit Kaffee-Rahmcreme:

- Die Milch in einem Topf erhitzen
- Eier und Milch zusammen schlagen
- Milch zugeben
- Den Grand Cru Vivalto zubereiten und 20 ml davon zugeben
- 10 Minuten, bzw
- bis die RahmCreme dicker wird, köcheln lassen
- Ofen auf 180°C vorheizen
- Die Schokolade in Stücke brechen und im Topf mit der Butter schmelzen lassen
- Eier und Zucker mit einem Schneebeesen aufschlagen, Mehl und anschliessend die geschmolzene Schokolade und Butter zugeben
- Die Mischung mit dem Löffel in Silikonförmchen geben
- 8 Minuten lang backen
- Mit den Schokoladenfondants mit ein wenig RahmCreme und dem Vivalto Lungo Grand Cru servieren