

MOKKA SCHNITTEN

🕒 ⚠️ Schwierig

MATERIALIEN

Löffel
Schneebeesen
Backpapier
Pfanne
Schüssel
Backblech
Dressiersack

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Ei
4 Stück

Wasser
100 Milliliter

Kakaopulver
2 EL

Weizenmehl
180 Gramm

Mascarpone
250 Gramm

Schlagobers
80 Milliliter

Schlagobers
200 Milliliter

Zitronensaft
1 Stück

Staubzucker
120 Gramm

Kristallzucker
120 Gramm

Rapsöl
100 Milliliter



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Eier trennen. Dotter und Staubzucker schaumig rühren. Abwechselnd Öl und Wasser zurühren. Eiklar mit Feinkristallzucker zu Schnee schlagen. Mehl mit Kakao mischen – sieben.

SCHRITT 02

Eischnee unterrühren, zum Schluss die Mehlmischung einmelieren. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Backrahmen (30x25cm) streichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Heißluft 35 Min. backen. Auskühlen lassen. Dann den Boden dünn mit Weichselmarmelade bestreichen.

SCHRITT 03

Für die Creme, Mascarpone und Zitronensaft glattrühren. Kuvertüre in Stücke hacken und in einer Schüssel platzieren. Schlagobers im Topf einmal kurz aufkochen lassen, die Schokolade damit übergießen. Mit dem Schneebeesen zu einer Ganache-Creme rühren – Nespresso Vanilio Kaffee unterrühren und auskühlen lassen.

SCHRITT 04

200 ml Schlagobers steif schlagen. Ganache mit der Mascarpone Creme vermischen, dann das geschlagene Obers unterheben. Mit einem Dressiersack Tupfen aufdressieren. Für unterschiedliche Farbeffekte hilft Lebensmittelfarbe.

SCHRITT 05

Tipp: Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen!

Weißer Kuvertüre
180 Gramm



Weichselmarmelade
1 Teile



INSPIRATIONEN

