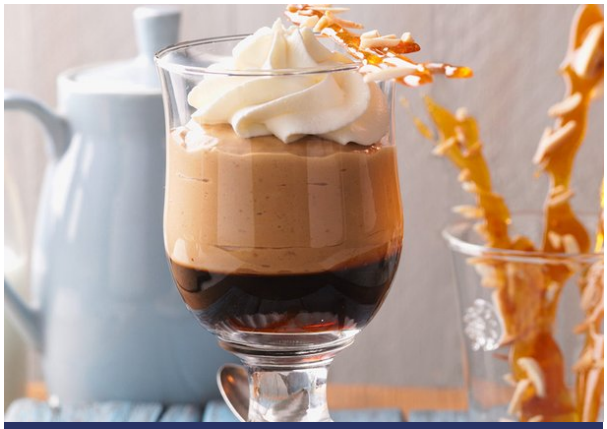
REZEPT FÜR PHARISÄER-DESSERT



PHARISÄER-DESSERT

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 35 Min. | + Gelierzeit

Zutaten

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 220 ml extrastarker Kaffee
- 160 g SweetFamily Feiner Zucker
- 7 cl Rum
- 3 sehr frische Eigelb
- 350 g Schlagsahne
- 20 g Mandelstifte

3203

ZUBEREITUNG

550 Kcal	8 Gramm	43 Gramm	34 Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 120 ml heißen Kaffee mit 40 g Zucker und 4 cl Rum verrühren. 2 Blatt Gelatine ausdrücken, im Kaffee auflösen und diesen auf 4 Gläser verteilen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

2. Restliche Gelatine kalt einweichen. Eigelbe, 60 g Zucker, restlichen Rum und Kaffee in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Schüssel über ein kaltes Wasserbad setzen und unter Rühren abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Sahne steif schlagen. 250 g unterheben und Creme auf das vorbereitete gekühlte Kaffeegelee geben. Übrige geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel darauf verteilen und mindestens 2 Stunden kühl stellen und gelieren lassen.

3. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und auf ein Stück Backpapier geben. Restliche 60 g Zucker in der Pfanne hellgelb karamellisieren lassen. Etwa 1 Minute abkühlen lassen, dann in Streifen über die Mandeln geben und fest werden lassen. Das Pharisäer-Dessert mit dem Krokant verziert servieren.