

PHARISÄER-DESSERT



PHARISÄER-DESSERT

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 35 Min.

Zutaten

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



_93

ZUBEREITUNG

550

Kcal

Portion

8

Gramm

Eiweiß

43

Gramm

Kohlenhydrate

34

Gramm

Fett

1. 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. Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

2. Eigelbe, 60 g Zucker, restlichen Rum und Kaffee in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad cremig schlagen. Restliche Gelatine ausdrücken, hinzugeben und unter Rühren auflösen. Dann die Masse im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen, aber nicht gelieren lassen. 250 g der steif geschlagenen Sahne unterheben und die Creme auf das vorbereitete gekühlte Kaffeegelee geben. Den Rest der geschlagenen Sahne mit einem Spritzbeutel auf die Gläser verteilen und diese 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Inzwischen Mandeln goldbraun rösten und auf Backpapier geben. Restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, 1 Minute abkühlen lassen, in Streifen über die Mandeln geben und fest werden lassen. Die Pharisäer-Mousse mit dem Krokant verziert servieren.