

Geschichtete Kaffee-Creme

Für 4 Personen

Für das Kaffeegelee:

2,5 Blatt Gelatine	100 ml Kaffee	50 ml Espresso
4 EL Zucker	1 EL Whisky	1 EL Cognac

Für die Gewürzkaffee-creme:

1 Vanilleschote	250 ml Espresso	1 Gewürznelke
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 kleines Lorbeerblatt	10 Korianderkörner
80 g weiße Kuvertüre	2 Blatt Gelatine	1 Ei
1 Eigelb	1 TL Cognac	1 EL Whisky
250 g Sahne	2 Eiweiß	3 EL Zucker
1 Prise Salz	40 g Zartbitter	Schokoladensplitter

Für die Kaffee-Mandelsplitter:

20 Mandeln	20 Kaffeebohnen	1 kleines Eiweiß
2 EL Puderzucker	1 TL Butter	

Für das Gelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kaffee, Espresso, Zucker, Whisky und Cognac in einem Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Gelee abkühlen aber nicht fest werden lassen. Für die Gewürzkaffee-creme Vanilleschote längs einschneiden. Das Mark herauskratzen. Espresso mit Vanillemark und -schote, Gewürznelke, Zimtstange, Lorbeer und zerdrückten Korianderkörnern in einen Topf geben und auf 50 ml einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre grob zerbröckeln und über einem Wasserbad bei ca. 40 Grad, schmelzen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei und Eigelb über einem heißen Wasserbad hell-schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, unter die warme Eimischung rühren und darin auflösen. Kuvertüre, eingekochten und abgekühlten Gewürz-Espresso, Cognac und Whisky ebenfalls unterrühren. Die Masse dann über einem eiskalten Wasserbad (mit Eiswürfeln) solange kalt rühren, bis die Masse beginnt fest zu werden. Sahne halbsteif schlagen. Eiweiß mit Zucker und Salz cremig aufschlagen. Zuerst die Sahne und dann das Eischnee unter die Mousse heben. Mousse abkühlen aber nicht fest werden lassen. Einen Teil des Gelees ca. 1,5 cm hoch in eine Glasschüssel geben, kalt stellen und gelieren lassen. Danach abwechselnd mit den Schokosplittern die Gewürzkaffee-mousse etwa 2/3 hoch einfüllen. Mit einer dünnen Schicht Gelee abschließen. Kalt stellen und fest werden lassen. Für die Kaffee-Mandelsplitter Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mandeln in Stifte schneiden, Kaffeebohnen grob zerstoßen. Eiweiß leicht anschlagen. Mit Mandeln, Kaffeebohnen und Zucker verrühren. Die Mischung auf ein gebuttertes Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten karamellisieren lassen. Dabei immer wieder wenden. Die karamellisierten Kaffee-Mandeln herausnehmen, abkühlen lassen und mit der Kaffeecreme anrichten.

Jörg Sackmann am 09. April 2013