

# Mandel-Cannelloni, Schokoladen-Pfeffer-Creme, Kokos-Eis

## Für 4 Personen

### Mokkaschaum:

350 ml Milch	50 g Zucker	50 g Kaffeebohnen
2 Blatt Gelatine	150 g Schlagsahne	2 cl Kaffeelikör, weiß

### Cannelloni:

50 g Butter	100 g Akazienhonig	2 EL Amaretto
30 g Mehl	50 g Mandeln, gemahlen	

### Kokoseis:

350 ml Kokosmilch	150 ml Schlagsahne	90 g Zucker
4 Eier	1 Limette, unbehandelt	Kokoslikör

### Pfeffercreme:

100 ml Schlagsahne	100 g Schokolade, weiß	Pfeffermischung, schwarz
--------------------	------------------------	--------------------------

#### Mokkaschaum:

Milch, Zucker und Kaffeebohnen einmal aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Kaffeemilch auflösen. Anschließend durch ein Sieb gießen, mit der Sahne und dem Kaffeelikör mischen. In einen Sahne- Siphon füllen, zwei Sahnekapseln hineindrehen, gut schütteln und auf Eiswasser kaltstellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

#### Cannelloni:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zusammen mit Honig, Amaretto, Mehl und Mandeln zu einem glatten Teig verrühren. Circa 40 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Ein beschichtetes Blech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die gekühlte Mandelmasse zu kleinen Kugeln formen und auf das Blech setzen. Mit Hilfe eines Gabelrückens die Kugeln flach und dünn zerdrücken. Im vorgeheizten Backofen fünf bis sieben Minuten goldbraun backen und anschließend aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Wenn sie sich biegen lassen, aber die Masse nicht mehr zerreißt, mit einem Pizzaschneider zu Rechtecken schneiden. Mit Hilfe eines Metallrohres zu Röllchen formen. Die Mandelröllchen mit dem Mokkaschaum füllen.

#### Kokoseis:

Die Schale der Limone abreiben. Kokosmilch, Schlagsahne und Zucker aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelb verrühren, in das Sahne-Milch-Gemisch einrühren. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis die Masse bindet. Die Masse durch ein Sieb passieren, mit dem Kokoslikör und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

#### Pfeffercreme:

Die Pfeffermischung in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen, abkühlen lassen und im Mörser grob zerstoßen. Sahne mit dem Pfeffer aufkochen, vom Herd nehmen und die klein geschnittene Schokolade darin auflösen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit einem breiten Backpinsel je einen dicken Strich Pfeffercreme auf den Tellern verteilen. Zwei Röllchen darauf anrichten und eine Kugel Kokoseis dazu servieren.

Johann Lafer am 27. August 2010