

Schokoladen-Kaffee-Charlotte

Ingrédients

- 2g Gelatine
- 26g Zucker
- 45g Eigelb
- 160g flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettanteil
- 20g Trablit (Kaffee-Extrakt)
- 120g Eiweiß
- 100g Zucker
- 80g Eigelb
- 100g Mehl
- 55g Haselnuss-Praliné
- 35g dunkle Schokolade
- 45g Crêpes Dentelles
- 110g dunkle Schokolade mit 70% Kakaoanteil
- 75g flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettgehalt (1)
- 150g flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettgehalt (2)
- 100g Eiweiß
- 100g Kristallzucker
- 100g Puderzucker

Préparation

1. Ich habe diese Charlotte bereits vor einigen Wochen zum Geburtstag meines Vaters gemacht, der, wie Sie sich vielleicht denken können, Schokolade und Kaffee sehr liebt.
2. Hier ist also das Rezept für eine ganz einfache, aber sehr gute Charlotte, bestehend aus einem in Kaffee getränkten Biskuit, einer Mousse und einer knusprigen Schokoladenschicht, einer Kaffeecreme und zur Dekoration ein paar Baiser-Stäbchen.
3. Übrigens, wenn Sie Baiser nicht mögen oder keine Zeit haben, können Sie auch eine Schlagsahne mit Schokoladenraspeln vorbereiten, um sie auf die Charlotte zu spritzen.
4. Für den Cremeux, falls Sie kein Trablit haben, können Sie Kaffeearoma verwenden, je nach Stärke und Geschmack dosieren.
5. Material: Tortenring Spritzbeutel Backblech Tülle 10mm Zubereitungszeit: ca.
6. 1h30 + 1h30 Backzeit Für eine Charlotte mit einem Durchmesser von 18 bis 20 cm | 8 Personen:
Kaffeecreme: Gelatine Zucker Eigelb flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettanteil Trablit (Kaffee-Extrakt) Die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
7. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren.
8. Die Sahne erhitzen und über die Eier gießen.
9. Alles zurück in den Topf geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren bis auf 85°C erhitzen.
10. Vom Feuer nehmen, die ausgedrückte Gelatine und das Trablit hinzufügen.
11. Dann gibt es zwei Möglichkeiten: entweder Sie gießen die Creme in einen kleineren Ring als Ihren Charlotte-Ring und frieren sie ein, oder wenn Sie wie ich keinen Platz im Gefrierschrank haben, lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen, indem Sie sie vorher mit Frischhaltefolie abdecken.
12. Löffelbiskuit: Eiweiß Zucker Eigelb Mehl QS Puderzucker QS Kakaopulver Beginnen Sie mit der Zubereitung einer französischen Meringue: Schlagen Sie das Eiweiß steif, und ziehen Sie es fest, indem Sie den Zucker dreimal hinzufügen und die Geschwindigkeit des Mixers allmählich erhöhen.
13. Die Meringue ist fertig, wenn sie glatt, glänzend ist und Spitzen bildet.

14. Fügen Sie dann die Eigelbe hinzu und schlagen Sie erneut ein paar Sekunden, nur um sie einzuarbeiten.
15. Ziehen Sie schließlich das gesiebte Mehl vorsichtig mit einem Spatel unter.
16. Wenn der Teig glatt ist, füllen Sie ihn in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von 10 bis 12 mm Durchmesser.
17. Spritzen Sie (auf ein mit Backpapier belegtes Blech) eine Biskuitrolle (in zweimal, um genügend Biskuit zu haben, um Ihren Ring zu umrunden) und zwei Biskuitkreise mit einem Durchmesser von 18 bis 20 cm (je nach Größe des Rings, den Sie für die Montage verwenden werden).
18. Besprenkeln Sie sie einmal mit Puderzucker, warten Sie zwei Minuten und bestreuen Sie sie ein zweites Mal, dann ein drittes Mal mit Kakao.
19. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 10 Minuten (der Biskuit sollte sich heben, wenn Sie mit einem Finger hineindrücken, aber er sollte schön weich sein).
20. Wenn er aus dem Ofen kommt, legen Sie den Biskuit auf ein Gitter und lassen Sie ihn abkühlen.
21. Wenn er abgekühlt ist, schneiden Sie die Biskuitrollen auf einer Seite, um eine gleichmäßige Basis zu haben, und legen Sie sie in den Ring.
22. Platzieren Sie in der Mitte einen ersten Biskuitkreis, der auf die richtige Größe zugeschnitten ist.
23. Tränken: Ein Espresso Verwenden Sie einen Pinsel, um den Löffelbiskuit leicht mit dem Kaffee zu tränken.
24. Knusprige Schokolade und Haselnuss-Praliné: Haselnuss-Praliné dunkle Schokolade Crêpes Dentelles Schmelzen Sie die Schokolade, dann fügen Sie das Praliné hinzu.
25. Zerbröselte Crêpes Dentelles einarbeiten.
26. Den Knusper auf den Löffelbiskuit streichen, dann in den Kühlschrank stellen.
27. Schokoladenmousse: dunkle Schokolade mit 70% Kakaoanteil flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettgehalt (1) flüssige Sahne mit 30 oder 35% Fettgehalt (2) Die Schokolade langsam schmelzen.
28. Die Sahne (1) erhitzen, dann in drei Portionen zur geschmolzenen Schokolade geben und nach jedem Hinzufügen gut umrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten (wenn nötig, können Sie einen Stabmixer verwenden).
29. Schlagen Sie die flüssige Sahne (2) zu nicht allzu fester Schlagsahne.
30. Nehmen Sie einen großen Löffel Schlagsahne und mischen Sie ihn mit der Ganache.
31. Dann fügen Sie die restliche Schlagsahne vorsichtig mit einem Spatel hinzu, um eine homogene Mousse zu erhalten.
32. Gießen Sie die Hälfte der Mousse auf den Knusper.
33. Legen Sie, wenn Sie den Cremeux eingefroren haben, diesen auf die Mousse.
34. Wenn er im Kühlschrank abgekühlt ist, spritzen Sie ihn entweder oder verteilen Sie ihn direkt mit einem Löffel auf der Mousse.
35. Bedecken Sie ihn mit dem zweiten Biskuit, tränken Sie ihn mit Kaffee und enden Sie, indem Sie ihn mit der restlichen Schokoladenmousse bedecken.
36. Stellen Sie die Charlotte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
37. Schweizer Baiser: Eiweiß Kristallzucker Puderzucker Schlagen Sie das Eiweiß, indem Sie nach und nach die beiden gemischten Zuckerarten hinzufügen.
38. Wenn das Eiweiß beginnt, fester zu werden, stellen Sie die Schüssel auf ein Wasserbad und schlagen Sie weiter, bis das Baiser 55°C erreicht.
39. Es sollte schön glänzend und fest sein.
40. Nehmen Sie die Schüssel vom Herd und schlagen Sie das Baiser weiter, bis es vollständig abgekühlt ist (das

dauert ziemlich lange, etwa eine Viertelstunde).

41. Wenn das Baiser kalt ist, legen Sie es in einen Spritzbeutel mit einer glatten 10 mm Tülle und spritzen Sie Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
42. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 95°C für etwa 1 Stunde, je nachdem, ob Sie das Baiser knuspriger oder weicher bevorzugen.
43. Lassen Sie es abkühlen, dann brechen Sie Stücke in verschiedenen Größen.
44. Bedecken Sie die Charlotte mit Baiser-Stücken, bestäuben Sie sie mit Kakao und lassen Sie es sich schmecken!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com