

Kaffee-Charlotte

Ingrédients

- 150g Eiweiß (ca. 5 Eiweiß)
- 150g Zucker
- 100g Eigelb (ca. 6 Eigelb)
- 130g Mehl
- 80g Schokoladenstückchen
- 60g Zucker
- 75g Wasser
- 10g Kaffeeextrakt
- 35g dunkle Schokolade
- 45g Dentelle Crepes
- 50g Praliné
- 250g Vollmilch
- 100g Eigelb (ca. 6 Eigelb)
- 120g Zucker
- 8g Gelatine (4 Blätter)
- 40g Kaffeeextrakt
- 400g flüssige Vollmilch

Préparation

1. Heute ein stark koffeinhaltiges Rezept, eine 100%ige Kaffee-Charlotte, bestehend aus einem Biskuit, einer dunklen Schokoladen-Praliné-Knuspermasse und einer Kaffeemousse.
2. Eiweiß (ca.
3. Eigelb (ca.
4. Zucker ein.
5. Wenn Sie eine feste und glänzende Meringue haben, fügen Sie die Eigelbe hinzu und schlagen Sie ein paar Sekunden, um sie zu mischen.
6. Fügen Sie dann vorsichtig das gesiebte Mehl mit einem Teigschaber hinzu.
7. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle mit einem Durchmesser von 1 cm.
8. Spritzen Sie 2 Kreise mit einem Durchmesser von 20 bis 22 cm und zwei Kartuschen mit einer Höhe von 6 cm, so dass Sie den Umfang Ihres Dessertkreises umgeben können.
9. Streuen Sie die Schokoladenstückchen auf die beiden Kreise.
10. Backen Sie sie etwa 10 Minuten bei 180°C, die Kekse sollten gebacken, aber noch schön weich sein.
11. Lösen Sie sie vorsichtig vom Backpapier.
12. Platzieren Sie Ihren Dessertkreis auf Ihrem Servierteller oder goldenen Karton und legen Sie die Kartusche rundherum, zögern Sie nicht, die Kekse an der Nahtstelle fest anzudrücken, um ein Auslaufen zu verhindern.
13. Legen Sie einen der Biskuitkreise auf den Boden und schneiden Sie ihn gegebenenfalls so zu, dass er die richtige Größe hat.
14. Kochen.
15. Tränken Sie leicht den Löffelbiskuit, der die Basis der Charlotte bildet, und reservieren Sie den Rest für die Montage.
16. Praliné hinzu.
17. Verteilen Sie die Knuspermasse auf der getränkten Löffelbiskuitbasis und stellen Sie sie kalt, damit die Knuspermasse fest wird.

18. Eigelb (ca.
19. Kaffeeextrakt.
20. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker.
21. Gießen Sie die heiße Milch darauf, geben Sie dann alles in den Topf zurück.
22. Kochen Sie bis zu 83°C unter ständigem Rühren, dann nehmen Sie den Topf vom Herd und fügen Sie die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzu.
23. Kühlen Sie die Creme auf 35-40°C ab und schlagen Sie dann die flüssige Sahne zu Schlagsahne.
24. Fügen Sie ein Viertel der Schlagsahne der Konditorcreme hinzu, rühren Sie kräftig mit dem Schneebesen um, und fügen Sie dann den Rest vorsichtig mit dem Teigschaber hinzu.
25. Wenn die Mousse fertig ist, bewegen Sie sich sofort zum Montieren.
26. Montage und Fertigstellung: Neutraler Guss Schokoladenstückchen Gießen Sie die Hälfte der Mousse auf die Knuspermasse, dann streuen Sie einige Schokoladenstückchen darüber.
27. Fügen Sie den zweiten Löffelbiskuit hinzu, tränken Sie ihn und gießen Sie die restliche Mousse bis zur Höhe der Kekse.
28. Kühlen Sie sie für mindestens 3 Stunden (oder im Gefrierschrank für die Eiligen), dann glasieren Sie mit etwas neutralem Guss und dekorieren Sie mit ein paar Schokoladenstückchen, bevor Sie genießen!