



Mokkacrème mit Mascarpone

Zutaten für ca. 4 Personen

Legende: TL/ KL = Teelöffel/ Kaffeelöffel, EL = Esslöffel,
MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit, gesamt: ca. 60 Minuten mit kühlstellen
Zubereitung: ca. 30 Minuten



- 250 gr** **Mascarpone**
- 50 gr** **Puderzucker**
- 1 Prise** **Salz**
- 1 Päckli** **Vanillezucker**
- 50 ml/0.5 dl** **Espresso/Kaffee**
- 1 Stk** **Orange (Bio)**
- 200 ml/2 dl** **Schlag-/Vollrahm**
- 1 TL** **Schlagrahmfestiger**
- 20 gr** **dunkle Schokolade als Topping (Beispiel:Schokoladen-Streusel und**
feine Mokkabohnen aus Zartbitter-Mokkaschokolade)

Zubereitung:

- 1. Espresso/ Kaffee brühen und kalt werden lassen.**
- 2. Währenddessen Mascarpone mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handrührgerät vermischen.**
- 3. Nun den kalten Kaffee und etwas Orangenabrieb (ca. ½ Fläche der Orange) hinzugeben und rühren, bis es eine gleichmässige Masse ist.**
- 4. Rahm hinzugeben, einmal kurz aufschlagen und dann Schlagrahmfestiger hinzugeben.**
(so bleibt die Crème auch in den nächsten 2 Tagen stabil im Kühlschrank)
- 5. Nun die Masse mit dem Rührgerät steifschlagen. Immer mal wieder kontrollieren.**
Wichtig: nicht überschlagen, sonst gibt's Butter.
- 6. Wenn die Masse cremig und fluffig ist (flaumig, flockig, locker), in vorbereitete Dessertgläser aufteilen. (mit Spritzbeutel oder auch mit Löffel)**
- 7. Schokolade darüber reiben und zur Decko mit einer Kaffeebohne toppen. –**
Kaltstellen
und bei Bedarf servieren.