

Kaffee crème mit Schoko-Caramel-Sauce



Kafi-Fans aufgepasst: Diese Kaffee crème ist ruckzuck zubereitet und schmeckt einfach traumhaft nach Mokka und Schokolade.

Seit Kurzem gibt es bei Denner schweizweit exklusiv enerBiO-Produkte zu kaufen, was ich persönlich grandios finde, da ich Wert auf gesunde Ernährung lege und gerne auch mit Alternativen zu tierischen Produkten koche. So verwende ich etwa Mandelmus anstatt Rahm oder Haferdrink anstelle von herkömmlicher Milch .

Dieses Dessert kann sofort nach der Zubereitung serviert werden; dann ist seine Konsistenz crèmeartig. Stellt man es vor dem Verzehr einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank, wird es luftiger und seine Textur erinnert schon fast an eine Mousse. Die Sauce kann entweder wie auf dem Foto als Zwischenschicht eingebaut oder als Topping auf die einzelnen Portionen geträufelt werden – mmh, wunderbar!

Crème

- 180 g Mascarpone
- 150 g Magerquark
- 50 g Zucker
- 180 ml Vollrahm, geschlagen
- 2 Espressi (z. B. aus enerBiO-Kaffee) à je ca. 40 ml
- 40 g Zartbitterschokolade (z. B. von enerBiO)
- Optional für noch stärkeren Kaffeegeschmack zusätzlich 2 TL Instant-Kaffeepulver

Schoko-Caramel-Sauce

- 50 g Zucker
- 70 ml Milch
- 30 g Zartbitterschokolade
- 50 ml Halbrahm

Crème

1. Espressi brühen und diese auskühlen lassen.
2. Währenddessen den Mascarpone glattrühren, danach Zucker, Magerquark und den erkalteten Kaffee einrühren.
3. Den geschlagenen Vollrahm unterziehen und die Crème in den Kühlschrank stellen.

Schoko-Caramel-Sauce

1. Zucker in einem Topf langsam schmelzen lassen, dabei auf keinen Fall rühren, sondern lediglich die Pfanne ab und zu leicht schwenken, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
2. Die Milch in einem Guss begeben. Achtung, das kann spritzen!
3. Hitze herunterschalten und den Zuckerklumpen abermals schmelzen lassen; jetzt darf man ab und zu rühren.
4. Die Schokolade in der Sauce schmelzen lassen und zum Schluss den Halbrahm einrühren. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, noch etwas Milch hinzugeben.

Bemerkung: Die Sauce sollte vor dem Servieren komplett ausgekühlt sein.

Zubereitungsdauer: circa 20 Minuten