

Crema di caffè con salsa al cioccolato e caramello



Per gli amanti del caffè: questa crema di caffè si prepara in un batter d'occhio e ha un gusto semplicemente fantastico di moca e cioccolato.

Da poco da Denner si possono comprare i prodotti di enerBiO in tutta la Svizzera. Geniale. Perché io do molta importanza a un'alimentazione sana e cucino volentieri anche con prodotti che non siano di origine animale. Per esempio, io uso la crema di mandorla invece della panna o la bevanda all'avena invece del tradizionale latte.

Questo dessert può essere servito subito dopo la preparazione, cosicché la sua consistenza è cremosa. Se lo si mette in frigorifero per qualche ora o durante la notte prima di mangiarlo, diventa più soffice e la sua consistenza ricorda quasi una mousse. La crema può essere integrata sia come strato intermedio, come mostrato nella foto, o come topping sulle singole porzioni - mmh, meraviglioso!

Crema

- 180 g di mascarpone
- 150 g di quark magro
- 50 g di zucchero
- 180 ml di panna intera montata
- 2 caffè (espresso) (ad es. caffè di enerBiO) da circa 40 ml l'uno
- 40 g di cioccolato fondente (ad es. quello di enerBiO)
- 2 cucchiaini di caffè istantaneo in polvere come opzione per un gusto di caffè ancora più forte

Salsa di cioccolato e caramello

- 50 g di zucchero
- 70 ml di latte
- 30 g di cioccolato fondente
- 50 ml di panna semigrassa

Crema

1. Preparare i caffè e lasciarli raffreddare.
2. Mescolare nel frattempo il mascarpone fino a renderlo omogeneo, quindi aggiungere lo zucchero, il quark magro e il caffè raffreddato.
3. Aggiungere la panna montata e mettere la crema in frigorifero.

Salsa di cioccolato e caramello

1. Sciogliere lentamente lo zucchero in una padella; non mescolare assolutamente, basta girare leggermente la padella di tanto in tanto fino a quando lo zucchero si è completamente sciolto.
2. Aggiungere il latte in una sola volta. Attenzione, perché può schizzare!
3. Ridurre il calore e lasciare che la massa di zucchero si scioglia di nuovo; ora si può mescolare di tanto in tanto.
4. Sciogliere il cioccolato nella salsa e infine mescolare la panna semigrassa. Se la salsa è troppo densa, basta aggiungere un po' di latte.

Nota: la salsa deve essere completamente raffreddata prima di essere servita.

Tempo di preparazione: circa 20 minuti