



KOSAKENZIPFEL AUS "LORiot VI"

Zutaten:

Mokka-Trüffel-Parfait

4 Eigelb
225g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker / 1 Prise Salz
30g Instant-Espresso
200g Vollmilch-Kuvertüre
50ml Wasser
150ml Sahne
600ml Schlagsahne

Zitronencreme(-bällchen)

8 Blatt Gelatine
400g Sahnejoghurt
300 ml Sahne
80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft einer Zitrone

einige rote Johannisbeeren

Zubereitung:

Für das Parfait das Instantpulver für Espresso mit 50 ml Wasser brühen, die 150 ml Sahne mit einrühren und abkühlen lassen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker zusammen über einem warmen Wasserbad aufschlagen. Sobald der Zucker sich aufgelöst hat und schön aufgeschlagen ist, die Schüssel in einer weiteren Schüssel mit Eiswasser wieder kalt schlagen. Den Espresso unter die Eimasse rühren. Die Kuvertüre schmelzen und ebenfalls unter die Eimasse rühren. Alles abkühlen lassen und in kleine Gläser füllen

Für die Zitronencreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Die Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine nun auswringen und in einem Topf bei leichter Hitze verflüssigen. Dann den Joghurt unter die Gelatine rühren und etwas auskühlen lassen, bis es anfängt, fest zu werden. Die steif geschlagene Sahne nun nach und nach unter die Masse und mit einer Spritztülle vorsichtig auf die Mokka-Masse spritzen. Kurz vor dem Servieren mit einer roten Johannisbeere verzieren.