



Dessert: Christian Lohse

Kaffee-Kakao-Creme

Zutaten für 4 Personen

- Für das Kaffee-Kakao-Mousse:** Den Espresso mit der Butter, der Kuvertüre und dem Kakaopulver ausschmelzen.
- 200 g Espresso
 - 250 g Butter
- 250 g Zartbitter Kuvertüre Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend einen Teil von der Eigelbmasse in die Espresso-Kuvertüre einrühren, bis eine Bindung entsteht. Erst dann den Rest der Eigelbmasse dazugeben.
- 145 g Kakaopulver
 - 250 g Eigelb
 - 150 g Zucker
- Die Sahne steif schlagen und ebenfalls in die emulgierte Masse einarbeiten und kalt stellen.
- 450 g Sahne
- Für den Milchschaum:** Für den Milchschaum die Milch, die Kondensmilch und die Vanillestange aufkochen und mit der Stärke abbinden. In eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.
- 250 g Milch
 - 150 g Kondensmilch
 - 1 Vanillestange
 - 10 g Stärke
- Etwas Kuvertüre schmelzen, auf Backpapier verstreichen und ebenfalls kalt stellen.
- 1 Rippe Zartbitter Kuvertüre
 - Zimtblüte (gemahlen)
- Die Creme in Dessertschälchen geben und mit dem Milchschaum besprühen. Ein Stück von der erkalteten Kuvertüre in die Creme stecken und mit der gemahlene Zimtblüte bestreuen.