

Ristretto Forte

CREMA MIT SCHWARZER SEELE



🕒 75 min

🍴 schwierig

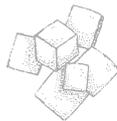
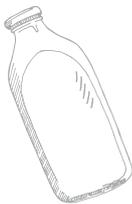
👤 4 Personen



Zutaten

Creme

- › 120 ml Kaffee (4 Kapseln)
- › 7 dl Vollmilch
- › 2 dl Schlagobers
- › Vanilleschote (Mark)
- › 4 Eigelb
- › 100 g Zucker
- › 40 g Maisstärke



Olivenöl Emulsion

- › 1 Eigelb
- › 2 g Senf
- › 1 Prise Salz
- › 5 ml Weißweinessig
- › 70 g Olivenöl



Zubereitung

Milch, Schlagobers und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Eigelb, Zucker und Maisstärke in separater Schale verrühren, dann unter ständigem Rühren in den Topf dazugeben. Kaffee ebenfalls hinzufügen. Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren weiter erhitzen (es darf nicht kochen!). Wenn die Masse zu stocken beginnt (nach ca. 3-5 Min), sofort vom Herd nehmen und in Formen abfüllen. Zwei Stunden kühl stellen. Zucker darüber streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Eigelb, Senf, Weißweinessig und Salz schaumig rühren (mit Schwingbesen). Olivenöl langsam unter ständigem Rühren dazugeben, bis sich eine cremige Konsistenz bildet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zutaten

Sesamchip

- › 50 ml Wasser
- › 15 g Maisstärke
- › 50 g Sesamschwarz
- › 4 g Zucker
- › 1 g Salz



Eingelegte Marille

- › 1 Marille
- › 90 g Zucker (karamellisiert)
- › 50 ml Rotwein
- › 150 ml Wasser



Schoko Crumble

- › 35 g Glukosesirup
- › 65 g Zucker
- › 65 ml Wasser
- › 70 g Kakaopulver



Cassis-Meringue

- › 1 Eiweiß
- › 75 g Zucker
- › 8 g Püree (schwarze Ribisel)



Zubereitung

Wasser und Maisstärke auf dem Herd erhitzen (mittlere Hitze), bis sich die Masse bindet. Vom Herd nehmen und alle anderen Zutaten daruntermischen. Masse auf Backblech dünn auftragen, mit einem runden Ausstecher ausstechen und bei 140°C 16 Minuten backen.

Marille in Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne (ohne Fett) karamellisieren und mit Rotwein und Wasser ablöschen. Die Masse vom Herd nehmen und aufgeschnittene Marille dazugeben. Eine Stunde bei Zimmertemperatur in der Pfanne ziehen lassen. Kühl stellen und servieren.

Glukosesirup, Zucker und Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen, Kakaopulver dazugeben und mischen. Die Masse auf das Backblech dünn auftragen und bei 160°C für 16 Minuten backen. Auskühlen lassen und in einem Beutel schlagen, damit Crumble entstehen (oder in einen Mixer geben).

Zucker und Eiweiß mit einem Mixer schaumig schlagen. Das Cassispüree dazugeben und weiterschlagen. In einen Spritzbeutel geben und kleine Tropfen spritzen. Bei 75°C 40 Min backen.

Guten Appetit!

Alles zusammen anrichten und genießen.