

## MOKKA SCHNITTEN

🕒 ⚠️ Schwierig

### MATERIALIEN

Löffel  
Schneebeesen  
Backpapier  
Pfanne  
Schüssel  
Backblech  
Dressiersack

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Ei  
4 Stück 

Wasser  
100 Milliliter 

Kakaopulver  
2 EL 

Weizenmehl  
180 Gramm 

Mascarpone  
250 Gramm 

Schlagobers  
80 Milliliter 

Schlagobers  
200 Milliliter 

Zitronensaft  
1 Stück 

Vanilio  
2 EL 

Staubzucker  
120 Gramm 

Kristallzucker  
120 Gramm 



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

Eier trennen. Dotter und Staubzucker schaumig rühren. Abwechselnd Öl und Wasser zurühren. Eiklar mit Feinkristallzucker zu Schnee schlagen. Mehl mit Kakao mischen – sieben.

#### SCHRITT 02

Eischnee unterrühren, zum Schluss die Mehlmischung einmieren. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Backrahmen (30x25cm) streichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Heißluft 35 Min. backen. Auskühlen lassen. Dann den Boden dünn mit Weichselmarmelade bestreichen.

#### SCHRITT 03

Für die Creme, Mascarpone und Zitronensaft glattrühren. Kuvertüre in Stücke hacken und in einer Schüssel platzieren. Schlagobers im Topf einmal kurz aufkochen lassen, die Schokolade damit übergießen. Mit dem Schneebeesen zu einer Ganache-Creme rühren – Nespresso Vanilio Kaffee unterrühren und auskühlen lassen.

#### SCHRITT 04

200 ml Schlagobers steif schlagen. Ganache mit der Mascarpone Creme vermischen, dann das geschlagene Obers unterheben. Mit einem Dressiersack Tupfen aufdressieren. Für unterschiedliche Farbeffekte hilft Lebensmittelfarbe.

#### SCHRITT 05

**Tipp:** Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen!

Rapsöl   
100 Milliliter

Weißer Kuvertüre   
180 Gramm

Weichselmarmelade   
1 Teile

## INSPIRATIONEN

