



Irish Coffee Cream:

Menge	Zutaten
	gemahlener Kaffee /Kaffeepulver (Stärke ja nach Geschmack/auf Qualität achten)
1 l	Wasser
1 Stck	Zitrone (den Saft davon)
1 Pckg	Gelfix Super 3:1 (1 Säckchen a 25g)
200 ml	Sahne
100 g	Lindt Lindor Dunkle Schokolade
100 g	Schogetten Let´s Cake! Chocolate Muffin
100 g	dunkle Kochschokolade
4 g	Pektin mit 50g Zucker verrühren
50 ml	Whiskey (je nach Geschmack)
175 g	brauner Zucker
175g	weißer Zucker
2 Blatt	Gelatine (je nach Bedarf)
1 Stck	Vanilleschote
½ TL	Kardamom
1 Pckg	Dr.Oetker Finesse Bourbon Vanille Aroma
mehrere	Ganze Kaffeebohnen (als Dekoration)
	Twist off Gläser (zum Abfüllen)

Zubereitung:

1. Aus Wasser und dem Kaffeepulver einen Espresso-Filterkaffee brühen (die Menge des Kaffeepulvers unbedingt dem eigenen Kaffeegeschmack anpassen). Den fertig gebrühten Kaffee in einen großen Topf gießen und auskühlen lassen.
2. Zitrone auspressen und den Saft beiseitestellen.
3. Gelfix mit dem Zucker vermischen.
4. In der Zwischenzeit Kaffee im Topf erhitzen, den Gelierzucker und den Zitronen-Saft, wie auch die aufgeschlitzten Vanille-Stange, Vanille Aroma und Kardamom zugeben und umrühren. Zum Kochen bringen.
5. Über einem Wasserbad Schokolade schmelzen, Sahne zufügen und die Schokolade vollständig auflösen lassen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die 2 Blätter aufgeweichte Gelatine bis zur vollständigen Auflösung untermischen.
6. Kaffee 8 Minuten sprudelnd kochen (Gelierprobe machen! - sollte das Kochgut nicht die gewünschte Konsistenz haben und immer noch zu flüssig sein, dann einfach 4g Pektin mit 50g Zucker untermischen und weitere 3-5 min sprudelnd kochen lassen) restliche 1 Minute Schoko Sahne Mischung zufügen. (nicht vergessen immer rühren)



D.h 7 Minuten nur Kaffee kochen, die letzte Minute Schoko-Sahne Mischung dazugeben. Die Vanilleschote entfernen.

7. Topf von der Herdplatte nehmen und Whiskey untermischen.
8. Kochgut mit Hilfe von einem Einkochtrichter sofort in vorbereitete Gläser (ich habe in jedem Glas als Dekoration und Aromaträger noch 3 ganze Kaffeebohnen gegeben) füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Danach die Gläser wieder umdrehen. Nach komplettem Auskühlen bitte kühl lagern, da ja Sahne verwendet wurde. (Haltbarkeit beträgt ca. 3 Wochen)



Lucina's Tipps:



Immer eine Gelierprobe machen bevor man sein Kochgut in Gläser einfüllt (1-2 TL vom fertigen, heißen Kochgut auf einen Teller geben und auskühlen lassen)

Falls die Gelierprobe nicht fest wird, noch ein paar Minuten weiter kochen und rühren (noch bevor man Sahne Mischung unterrührt), oder einfach 2 – 3 Blatt Gelatine nach Beschreibung unterrühren.

Da Sahne verwendet wird, bitte kühl lagern und rasch aufbrauchen!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina